

小麦を避けている・食べられない人たちにも安心して届けたい グルテンフリーのぶるふわ生カステラ ジャパン・フード・セレクションでグランプリを受賞

米粉パンを開発・販売する「GOEN-米縁-（ごえん）」（運営：株式会社あんしん／所在地：滋賀県長浜市）が開発した「ぶるふわ生カステラ（グルテンフリー）」が、2025年7月に開催されたジャパン・フード・セレクション（主催：日本フードアナリスト協会）にて、グランプリを受賞しました。



ぶるふわ生カステラ



「米縁-GOEN-」店舗（長浜市）

＜開発の経緯＞

近年人気が高まっている台湾スイーツのブームを背景に「小麦を避けている方にも安心して食べてもらえる台湾カステラを、届けたい」というシェフの熱意から、試行錯誤し完成しました。

＜こだわった点＞

身体にやさしいのはもちろん、味も本物を目指して開発しました。口に入れた瞬間に感じる台湾カステラの独特的なシューっとした食感と、素材に使用している平飼い卵の美味しさを最大限に引き上げるために、原材料の比率や焼きの温度調整を何度も試行錯誤し、自信を持ってお届けできる完成度にまで仕上げました。また、原材料は全て国産。京都の山の中ですくすくと育った鶏の平飼い卵、地元滋賀県産米粉、北海道産の甜菜糖、国産の米糠を圧搾法でこだわり抜いて作った米油、九州産ふくゆたか大豆の成分無調整豆乳のたった5つです。

概要

商品名：ぶるふわ生カステラ（グルテンフリー）

サイズ：1ホール 15cm（正方形）

価格：2,980円（税込）

原材料：平飼い卵・米粉・甜菜糖・米油・成分無調整豆乳

特長：国産米粉・無添加素材使用／グルテンフリー／卵・小麦・白砂糖不使用／冷凍保存可能

ご購入：米粉パン専門店「米縁（ごえん）」（長浜市大辰巳町36森野ビルB棟）およびオンラインショップ

今回の受賞は、「ごえんさんのぶるふわ生カステラ」をご購入いただいたお客様から、日本フードアナリスト協会へ推薦の声が届いたことがきっかけです。協会から直接「ノミネートしませんか？」と声をかけていただき、初応募ながら見事グランプリに選出されました。お客様からも「卵も小麦粉も上白糖も使ってないのにこの味わい」「発売当初からぶるふわ生カステラの虜です」など嬉しいお声を多数頂いています。ぜひ、小麦粉を使用しない食をメディアの方で多くの方に知っていただくことで「食のバリアフリー」に貢献するためのお力添えをいただけると幸いです。

【会社概要】

会社名：株式会社あんしん

代表者：代表取締役 岡本一馬

所在地：滋賀県長浜市

事業内容：食品の製造・販売、農業関連事業、リハビリ施設の運営

「認知症で苦しむ人を0にする」というミッションのもと、代表の岡本一馬（理学療法士）が中心となり、医療・福祉の現場で得た知見を活かしながら“心・体・食”的3つの側面から健康と暮らしを支える取り組みを行っています。認知症やうつ症状に悩む方へのリハビリ支援のほか、グルテンフリーの米粉パンをはじめとする安心・安全な食品づくり、農業との連携による地域活性化にも力を注いでいます。

【本件に関するメディア掲載・取材に関するお問合せ先】

株式会社あんしん 所在地：滋賀県長浜市八幡東町73-1

TEL: 0749-57-6144 Mail : support@anshingroup.com