



店舗の一角を改装し、ピザ販売を始めた文乃さん(米のだや八幡店で)

小麦粉不使用

「玄米と麴ピザ」販売開始

豊川の「米のだや」八幡店で4代目見習い・野田文乃さん

体に優しく食べて美しくー喜びの声も

豊川市八幡町の米穀店「米のだや」八幡店は、全国でも珍しい小麦を使わない「玄米と麴ピザ」の販売を開始した。発起人で4代目見習いの野田文乃さん(21)は、自身と同じアレルギー体質の人たちの体に優しいピザを提供する。

(由本裕貴)

自身のアレルギー発症体験契機に発案

交通量の多い姫街道沿いの店舗の一角を改装し、ピザ窯やカウンターを新設。

トマトやバジル、タマネギなど全6種類で焼きたてのピザを販売している。

最大の特徴は、玄米、米糠、米麴で作る生地に豊川産の野菜などをトッピング。

小麦や添加物は一切使わないため、アレルギー体質の人は安心して食べられる。栄養素が豊富な玄米や米糠で美容と健康にもお勧めだ。

始めたきっかけは、文乃さん自身の体調不良だった。「お

酒も飲んでジャンクフードも食べて、夜更かしもしていた」と不規則な生活を送っていた1年ほど前、突発性のアレルギー皮膚炎を発症。将来に大きな不安を抱き、生活を見直した。

睡眠や運動に加え、食事の改善を考える中で「自分で安全な食べ物を作って



親が「初めて家族一緒にピザを食べられた」と、涙ながらに喜んだことを伝え聞いたのだ。文乃さんは「アレルギー体質の人の気持ちがかかるからこそ、助けてあげられることがある。食べ物に困っている人たちに寄り添える場所でありたい」と話す。

ピザ販売は午前11時から午後6時まで。水曜定休。

フォルクスワーゲン正規ディーラー

Volkswagen 豊橋下地

NTP-VG株式会社
〒440-0083 愛知県豊橋市下地町字境田93
☎0120-881-562



しまおう」と思っていた。店主で父の博司さんと相談しながら豊川商工会議所「こよかわ商人塾」で勉強に励み、母悦代さんにアイデアをもらいメニューを考案した。

「ピザを作り始めて良かった」と心の底から思えることがあった。小麦アレルギーを持つ子が同店のピザを食べて、両