

## 小豆の成分を全てとじこめ、産学連携で見える化!!

深井支店のお客さま

私たち株式会社リーどけあは、どら焼きカフェ併設の就労支援B型作業所「米花」を運営しています。弊社では、「失敗してもいいじゃない??」をモットーに1人1人の目標に合わせ、作業をしています。弊社のどら焼きは、「カラダヨロコブ」「ココロウレシイ」をコンセプトにあんこの製法にこだわり、小豆の成分を全てとじこめ、米糰



【店舗外観】

甘酒で甘味をつけたあんこが特徴です。小豆は低脂肪、高タンパク質であり、PFCバランスを気にされるお客様から、より詳しい成分を聞かれることもしばしば。これまで調査をしておらず、お答えできないため販売機会を逃すこともありました。

民間会社の検査を検討するも、価格が高額であり、中々踏み切れず悩んでいた所、大阪信用金庫の産学連携コーディネーターより、環農水研の簡易分析機による分析診断を紹介してもらい、割安に分析をすることが出来ました。分析結果はお店のSNSに提示しています。



【商品写真】

株式会社 リーどけあ (どら焼きカフェ 米花)

代表取締役 片岡 勇樹

〒599-8251 大阪府堺市中区平井124-1

TEL 072-320-9086 FAX 072-270-9010