

知財の
総合支援窓口

米粉食堂

秋田のお米のパワーを伝えたい。
米を通じた商品開発により、
秋田の活性化を見据える



体質がきっかけとなった
秋田への地域貢献



米粉食堂
薩摩 毅 Satsuma Tsuyoshi
〒010-1223
秋田市雄和妙法糠塚1-1
加工室③
TEL:090-1932-8612

米粉食堂
instagram



自身の経験を踏まえ、お米の大切さをPR

シンプルな色使いで、ナチュラルな雰囲気
のキッチンカー。米粒のマークが印象的だ。秋田
県内の各種イベントや施設などを巡っている
キッチンカー「米粉食堂」。運営を行うのは秋田
市出身の薩摩毅さんだ。

薩摩さんは星野リゾートに勤務し、全国各地での
事業に携わってきた経験を持つ。星野リゾートと
いえば、地方に眠る価値を見出し、ブランディング
を行っているグループだ。薩摩さんは支配人を目指
しながらさまざまな業務に携わっていたという。

「いつか秋田に戻り、起業したいという気持ち
がありました。秋田の魅力を掘り起こし、地域に
貢献したいと考えていました」。

約10年ほど星野リゾートに所属したが、自身
の体調不良をきっかけに退職することになり、
予定よりも早く秋田に戻った。

「自分の体調不良の原因を探っているなかで
グルテンフリーを取り入れてみたんです。すると
体調も良くなり、自分には米が合うんだと実感
しました。決して小麦粉が悪いということでは

なく、そういう体質の人もいるんだと思います。
お米は秋田の基幹産業である農業の中心と
なる品目です。秋田の魅力をより引き出すこと
が自分の使命と感じました」。

ゆくゆくは米粉餃子の商品開発を目指す

米粉をメインとしたキッチンカー事業を展開
しようと思った薩摩さんは、屋号について、
あきた企業活性化センターに相談した。

「米粉を前面に出したわかりやすいネーミング
にしようということになり、米粉食堂という名前
になりました。商標登録もサポートしてもらい、
安心して使うことができます」。

現在は米粉を使ったクレープのほか、ツツミ
メシというご飯も入ったおかず系クレープなど
を提供中。今後は加工所で米粉餃子を製造し、
ECでの直販や卸での販売を予定しているという。
秋田の米の消費が増えれば、水田が守られ、
生態系も守られる。地域に貢献したいという
確固たる思いを持って、薩摩さんは実現に向けて
着実に歩みを進めている。

▶活用事例
知財の
総合支援窓口

特許や商標などの出願や活用
に対する相談に対応するため
に知財総合支援窓口を設置
しております。

【お問い合わせ】
知財・デザイン支援課
TEL.018-860-5614



ナチュラルで優しい色合いのキッチンカー。
「米粉食堂」という屋号が入ったのぼりが掲げられている。



この日は秋田市役所に出店。次々とお客さんが訪れる。



フルーツはその時期に糖度の高い旬のものを使っている。
酸味がなるべく感じられないよう、厳選しているという。