



はらだ ようこ 原田 陽子さん

グルテンフリー専門店「komeko88」店長
「やまぐちビジネスプランコンテスト2026」
山口県知事賞(グランプリ)を受賞

始まりは家族のため
食に新たな選択肢を
米粉を使ったパン
起業に至る



▲市のふるさと起業家支援補助金を使ったクラウドファンディングで目標額を達成。

カナダ・バンクーバーへ留学した時に、健康意識の高い現地の人や友人の影響で食と健康に関心を持つようになった原田さん。日本に帰り、結婚後に夫がアレルギー体質でグルテンフリー(小麦などに含まれるたんぱく質「グルテン」を摂取しない食事法)を実践していることから、グルテンフリーのパンやお菓子を作るようになり、「グルテンフリーの米粉を使った料理を家族や友人がおいしいと言ってくれるのがとてもうれしかった」と話します。

関西に住んでいた原田さんは、地元である下関に戻った時に起業を決意しました。飲食業の経験がなく、知識ゼロからのスタートでしたが、家族の「健康」と「安心して食べられる喜び」を守りたいという強い思い、そして「下関にも夫と同じようなアレルギーに悩む人が、グルテンフリーの料理を必要としているのではないか」と考え起業に踏み出しました。

起業の時は、市のふるさと起業家支援補助金というクラウドファンディング型のふるさと納税を財源とした補助金を交付する制度を利用しました。店のSNSを準備し、グルテンフリーの美味しいパンを届けたいというコンセプトに賛同した方とつながり、応援を受けたこともあり、開業資金はすべて補助金の中で賄うことができました。



市報×Instagram連動企画
フォロワーの皆さんが投稿した下関
の魅力が伝わる写真をご紹介します



♡ Q ▼ @zoro_fighterさん



♡ Q ▼ @mikan.7716さん



♡ Q ▼ @ree.collection_z.mさん

(上から)みもすそ川公園、関見台公園、小串漁港

CAN YOU GUESS WHERE THIS IS?

Editor's note

編集後記

◆取材先には天使(お子さん)がいっぱい。子ども好きの私には楽園...のはずが、取材後は皆さんの思いがずっしりで、気が付けば何と校正15回越え(普通は5~8回くらいだそうです...)。それでも市民の皆さんが快く撮影にご協力くださり、記事のピースがカチッとハマったおかげで無事に発行できました。泣き声も笑い声も、すべてが子育ての現場。皆さんに一つでもピースが届くと嬉しいです。(い)



▶グルテンフリーのパンやベーグルは、小麦ではなく米粉から作る。



▲「おいしも! たのしも!」HP

◀「おいしも! たのしも!」認定産品に選ばれた「ふく福お米ピッツァ」



▶家族の健康のために始めたグルテンフリーのパン作り。「食の新たな選択肢として米粉パンを下関に根付かせたいです」と原田さん。

下関から全国へ、世界へ
令和5年に店をオープン後は、米粉を使ったパンやベーグルに、お客さまからの「ずっとこういうパンを探していた」「子どもが初めてパンをおいしいと言ってくれた」という声に力ももらいました。応援してくれる方の期待に応えたいという思いから、さらなる商品開発に力を注ぎました。一度下関を離れたことにより地元への思いが強くなったこともあり、下関の素晴らしい食材を使った商品を多くの人に届けたいと、下関産のお米、フグ、ネギを使ったグルテンフリーのお米生地のおふぐ

ピザを考案しました。このピザは、市の「おいしも! たのしも!」認定産品に選ばれています。
新しいビジネスや創業を応援する「やまぐちビジネスプランコンテスト」においてグランプリに輝いた原田さんは、より多くの方に商品を届けたいと令和8年4月にお店を移転し、1日の生産量を以前の3倍に増やしました。「たくさんの方に食べてもらい、下関の魅力を全国や世界へ伝えていきたいです。グルテンフリーの Pasta やラーメンなど新しいメニューにも挑戦していきたいです」と、今後の目標について話してくれました。