



GRACEFUL FOOD

吉田 玲子 さん

創業のきっかけは？

大学卒業後の総合会社での勤務経験から、世界の共通テーマである健康的な食生活の重要性に目覚めました。2008年、米国へ転居したことを機に、米国は小麦を食べられない“セリアック病”の方が多く、食品スーパーでは小麦に含まれるタンパク質グルテンを含まないグルテンフリー商品が販売され、一般消費者にも浸透し、商品が必要とされていると知りました。約7年間の生活で、セリアック病患者のコミュニティーへ参加し、グルテンフリーの知識を深め、認証制度を学び、2012年から料理雑誌へのレシピ提供と料理教室を開始しました。帰国後、日本でグルテンフリーの普及のため、2017年にグルテンフリーに特化したサービスを提供する「GRACEFUL FOOD」を創業しました。

事業内容は？

米粉を中心としたグルテンフリー原料の供給、商品開発、レシピ提供、料理教室などを行い、日本でのグルテンフリーの普及を目指し、イベントや食品展示会に出展しています。正しいグルテンフリーの製造基準を理解する、食品製造現場の支援等も行っています。

今後の展開・夢は？

安全な原料の供給など伝える“グルテンフリー伝道師”として、国内外のグルテンフリー情報と商品をお届けし、「食のバリアフリー」で社会貢献します。来年3月、世界最大級の食品展示会「Natural Products Expo West」にて、米国企業と業務提携し参加予定です。



吉田 玲子 (よしだ れいこ) さん (55)

1967年11月26日、東京都生まれ。
グルテンフリーエキスパート®、中小企業庁登録専門家、
ジャパンホームベーキングスクール準師範
株式会社日刊スポーツ新聞社「アスレシビ」レシピ提供、
米国 NIJIYA MARKET「Gochiso」レシピ提供中

グレイスフル フード
GRACEFUL FOOD <https://www.gracefulfood.net>
戸田市笹目1-31-1 TEL 080-9394-8380
創業 2017年7月

事業内容 グルテンフリー原料の供給、商品開発、
レシピ提供、食品安全管理体制の構築支援、
グルテンフリー認証取得支援、料理教室 等



グルテンフリー原料の供給



料理雑誌へレシピを提供



野菜を練りこんだ米パンなどの商品開発



子ども向けのパン教室や料理教室を開催