

農林水産省補助事業 外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業

お米の新商品(試作品)のご紹介



公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業

国産農産物の需要フロンティアの開拓を図るため、**産地と複数年契約を締結する外食・加工業者等による、国産農産物等**を原材料とした新商品の開発等の取組を支援。

支援スキーム



今後の事業展開

この事業については、国の平成27年度補正予算で措置され平成28年度に繰越し実施しているところですが、平成28年度補正予算においても同様の事業が措置され、米穀機構も当該事業を実施しています。

事業内容～事業実施者（外食・加工業者等）への支援～

国産農産物を活用した新商品の開発のための**市場調査、新商品の開発**、新商品の製造に必要な**機械の開発・改良**等を支援。

事業内容	補助率
I. 新商品の開発・試作	定額（10/10）
・新商品開発のための検討会の開催	
・市場調査	
・新商品やそのパッケージの試作	
・試作品の評価	
II. 新商品の開発等に必要な機械の開発・改良	1/2 以内
・新商品の製造に必要な機械の改良・導入・設置	
・新商品の貯蔵に必要な機械の改良・導入・設置	
・新商品の販売に必要な機械の改良・導入・設置	
III. 新商品のプロモーション（海外も含む）	定額（10/10）
・試作品のPRパンフレット等の作成	
・試作品の広告・宣伝	
・試作品の試食・商談会の開催	
IV. 産地表示の促進	定額（10/10）
・試作品の原産地表示に向けた検討会の開催	
・試作品の原産地表示に必要な機器の導入	1/2 以内

※補助対象経費
 会場借料、会場設営費、通信運搬費、借上費、印刷製本費、広告・宣伝費、情報発信費、資料購入費、原材料費、消耗品費、委員旅費、調査旅費、謝金、委託費、役務費、備品費、雑役務費（手数料、印紙代）、整備費

事業実施者(外食・加工業者等)の要件

1

外食・中食・加工業者等（外食・中食・加工業者等と行政等より構成する協議会^{※1}を含む）

2

国産農産物を活用した**新規性のある商品の開発、製造及び販売を行う事業者**であること。

3

安定的に国産農産物を原料として供給することができる能力のある複数の生産者^{※2}又は生産者団体と**原材料の供給契約**を締結^{※3}すること。

4

本事業で開発した商品は、**商品の包装等に国産農産物を使用している旨を表示**すること。

5

【成果目標】
事業実施年度の**5年後に取り扱う国産農産物の使用量を10%以上増加**させること。

※1 都道府県又は市町村が構成員となっており、本事業の実施に必要な指導及び協力が確実に得られること。

※2 契約を締結する生産者は、当該地域の1戸当たりの平均作付面積を超える者又は今後3年間でこれを超える計画を有する者とする。

※3 原材料の供給契約は、事業実施年度の翌年度から3年以上の期間とし、本事業の実施年度中に締結すること。

Index

おとうふだんご、米粉のホワイトソース

株式会社ウィライツ06

グルテンフリー天ぷら粉、グルテンフリーお好み焼き粉

熊本製粉株式会社07

おつまみ押し寿司、押し寿司御膳(弁当)

五光食品株式会社08

国産アルファー化米粉

コスモバイタル株式会社09

ハラル対応米粉麺、賞味期限を延長させた新タイプの米粉麺

小林生麺株式会社10

グルテンを含まない米粉パン、グルテンを含まない米粉パン粉、グルテンを含まない米粉クッキー

株式会社ごはん11

レンジで炊くご飯

株式会社信光12

米粉パン、グルテンフリー対応パン

第一屋製パン株式会社13

造粒加工した米粉

株式会社波里14

米ピューレパウダー

株式会社西村機械製作所15

米ゲル、発酵玄米酵母

みたけ食品工業株式会社16

国産米粉入りミートボール、国産米粉入りハンバーグ、国産米粉パン 国産米粉パスタ、国産米粉入りスープ、国産米粉入りパスタソース

森永製菓株式会社17

古代米入りしゃぶしゃぶ餅、古代米入り大根餅

農事組合法人りぞねっと18

※会社名のあいうえお順です

試作品

おとうふだんご、米粉のホワイトソース

事業者名

株式会社ウィライツ



おとうふだんご(写真左)、米粉のホワイトソース(写真右)

使用する国産原料

米粉

試作品の特長

「子どもたちみんなが、安心して一緒に食べられるおやつを届けたい」
食物アレルギーをもつ子どもたちが年々増え、最近では誤食等による悲しい報道を目にすることも増えてきました。アレルギーをもつ子どもたちが一人でも多く、友だちと一緒においしいおやつが食べられるように、新商品を開発しています。レシピの開発元であるFCN株式会社(手作りの子ども専用仕出し弁当事業者)と連携し、主に学童保育施設、保育園向けに販売、またメニュー提案を行います。

おとうふだんご

●アレルギー特定原材料7品目(えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生)不使用 ※卵、乳、小麦、そば、山芋を含む製品と共通の設備

で製造しています。

- 通常のおだんごより、植物性のたんぱく質が摂れるため、栄養価が高いです。
- 絹豆腐を混ぜることで弾力と食感がアップします。

米粉のホワイトソース

- 通常のホワイトソースに使用するバターや小麦粉を使用しないため、小麦アレルギーの方でも召し上がって頂ける仕様です。
- だし汁でルーを作ることで、洋食のみならず、和食との相性も非常に良いです。

事業者の概要

株式会社ウィライツ

東京都港区東麻布1-7-3 第二渡邊ビル7階

TEL: 03-6441-0218 FAX: 03-6441-0217

E-mail: info@welights.jp

キッズ系施設へのおやつ販売事業

安全安心で楽しい食育を実現するために、事業者さんの負担を軽減するおやつ献立作成・商品配送を行っています。2016年4月より東京都品川区の全児童放課後等対策事業「すまいるスクール」の「間食(おやつ)」の配送業者として採択され、行政・民間の学童保育施設の約70施設へサービスを提供しています。また、おやつの提供だけではなく、学童内での食育イベントの提案や、イベントでの商品サンプリング、食品表示の読み方の勉強会など、食にまつわるサービスを提供しています。

試作品

グルテンフリー天ぷら粉、グルテンフリーお好み焼き粉

事業者名

熊本製粉株式会社



使用する国産原料

九州産米(米粉、玄米粉に加工して使用)

試作品の特長

アレルギー対応専用工場で生産しており、同工場の米粉・玄米粉は国内の米粉製造業者初のグルテンフリー認証を取得しています。(認証団体GFCO(Gluten Free Certification Organization))。グルテンフリーの天ぷら粉、お好み焼き粉は、この九州産玄米粉を使用しています。青くさがりが少なく、ビタミンや食物繊維を含むため、子どもたちにもおススメです。

グルテンフリー天ぷら粉

7大アレルギー(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)不使用の天ぷら粉です。必要なのは水だけ。サクサクの天ぷらに仕上がります。また、アレンジレシピで、7大アレルギー不使用のチキンカツも作ることができます。

グルテンフリーお好み焼き粉

7大アレルギー不使用のお好み焼き粉。水とサラダ油を加えただけで、ふわもち食感のお好み焼きを作ることができます。たこ焼きにもアレンジ可能です。

事業者の概要

熊本製粉株式会社

熊本県熊本市西区花園1-25-1

TEL: 096-355-1223 FAX: 096-355-1264

E-mail: webmaster@bears-k.co.jp

1974年の会社設立以来、熊本の自然豊かな立地を活かして、製粉事業を中核とし、プレミックスなど加工食品事業、そば粉事業、米粉事業を展開。2016年には米粉工場においてFSSC22000(Food Safety System Certification / 食品安全)認証を取得し、同年本格的な米粉の海外輸出を開始。

試作品

おつまみ押し寿司、押し寿司御膳(弁当)

事業者名 五光食品株式会社



おつまみ寿司イメージ[試作中](写真左)、押し寿司御膳(弁当)イメージ[試作中](写真右上)、押し寿司機(写真下中)

使用する国産原料 宮城県登米市産:ササニシキ

※寿司米として寿司職人の方々に愛されているお米です。環境にこだわって、おいしく育てました。

試作品の特長

- 寿司米は、寿司に最も適しているといわれている“さっぱり味”のササニシキを氷温倉庫(マイナスでも凍らない温度帯)で熟成し、旨味成分を向上させた日本初の氷温熟成“寿司専用”ササニシキを使用しています。
- 寿司ネタは、“食材そのものの味を引き出し、添加物等を一切加えず、常温で長持ちさせる特殊UV加工技術(特許/登録商標)”で旨味を閉じ込めました。
- 酒のおつまみに最適な“三陸の幸”を中心に、みちのくの食材と季節の彩にこだわり、おつまみ寿司や押し寿司御膳(弁当)として仕上げました。

試作品

国産アルファー化米粉

事業者名 コスモバイタル株式会社



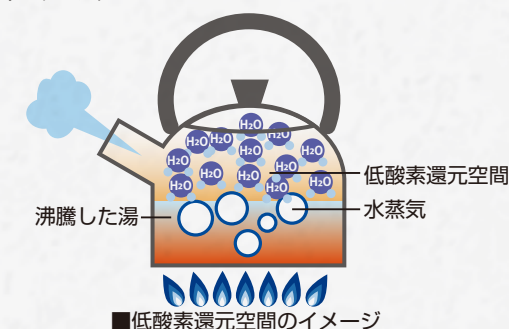
過熱蒸気にて加熱後の米(左)、アルファー化米粉(右)

グルテンフリーパン

使用する国産原料 国産うるち米

試作品の特長

- 【製法】
過熱水蒸気による伝導熱と赤外線ヒーターによる放射熱のふたつの熱を使い、ハイドロエンジン(高温過熱水蒸気を供給し、赤外線ヒーターの放射熱を加える一般的な過熱水蒸気発生装置)は555℃(max)の高温加熱及び低酸素空間を作り出します。この技術を使用して焙煎した米を粉碎したパウダーは、グルテンのような粘りと老化学しない新しい物性をもつものとなりました。
- 【特性】
(1)よく粘る(グルテン代替) 通常の米粉を小麦粉の代替で使用するにはアルファー化米や代替グルテンや片栗粉などで補う必要がありましたが、弊社技術の低酸素焙煎により同様の物性をもたせることに成功しました。パンはもちろんのこと、ラーメン、パスタ、うどん、ピザ、餃子の皮、お好み焼き、その他調味料としての汎用ができ、高品質かつ低コスト加工のため安価での提供が可能になりました。
- (2)老化しにくい(添加剤) 通常の米粉を使ったパンや麺は、できたてはおいしくても、すぐに硬くなってしまったり膨らみが悪かったりするため、安定的に供給するには、乳化剤や増粘多糖類などの添加剤が必要でした。機能性米パウダーがそれらの代わりをすることができ、翌日でも柔らかくおいしく食べることができます。



事業者の概要

五光食品株式会社

宮城県塩竈市新浜町1丁目10-1

TEL: 022-363-1811 FAX: 022-363-1892
E-mail: info@goko-h.com

食品製造販売業。牡蠣加工/牛たん加工/その他の水産加工。自社4店舗。宮城県塩竈市に本社工場を持ち、食材の旨味を引き出す特殊技術を有していることで定評があります。牡蠣等を中心とした三陸沿岸の魚介類を、当社独自の加工技術の数々で、おいしく仕上げてお届けしています。特に添加物や調味料などを全く使っていないUV牡蠣は絶品で、この度、全日本水産会会長賞を受賞しました。社員数20名、特殊機器(UV機器、氷温機器等)多数。

事業者の概要

コスモバイタル株式会社

本社:東京都港区新橋3-26-3 会計ビル6階
TEL: 03-6264-5125 FAX: 03-6264-5126
E-mail: cosmo@cosmo-v.co.jp
福岡研究所:福岡県三井郡大刀洗町1053-1
TEL & FAX: 0942-77-0275

コスモバイタル株式会社は、平成28年3月1日に設立されました。日本の「食」を守りたい、明日の子もたちを守りたい、新しい「安全・安心」な食文化を作りたい、そんな思いを調理器(ユニコン・クック/ゾーン・クック)という形にし、製造及び販売(レンタル)をしています。新しい知識・技術との積極的な融合をはかりながら、「食」と「環境」に関わる問題の技術的な解決に貢献することを目指しています。

試作品

ハラル対応米粉麺、賞味期限を延長させた新タイプの米粉麺

事業者名 小林生麺株式会社



使用する国産原料 新潟県産 うるち米

試作品の特長

これから人口も著しく増加するといわれているイスラム教徒の方々にもアレルギーのない安全・安心な日本の米粉で作った麺を食べていただきたいという思いがありました。

ハラル対応米粉麺

麺製造に用いられる酒精(エタノール)を使用せず、ハラル対応した米粉麺5種(スパゲティ・玄米フェット

チーネ・白米フェットチーネ・ラーメンウェーヴ・うどん)です。

賞味期限を延長させた新タイプの米粉麺

独自の製法によりおいしくそして、安全・安心を追求し、賞味期限を延長させた新タイプの麺です。もちろん、ハラル認証工場で製造しています。

事業者の概要

小林生麺株式会社

岐阜県岐阜市白山町2-23

TEL: 058-262-9374 FAX: 058-267-3268

E-mail: info@kobayashiseimen.jp

昭和22年創業(56年法人化)以来、一貫して安全・安心・おいしい生麺の製造をモットーとしています。米粉麺(グルテンフリー麺)の製造においては特許を取得している、製麺業界唯一の企業です。また、欧米を中心に米粉麺(グルテンフリー麺)を輸出しています。

試作品

グルテンを含まない米粉パン、グルテンを含まない米粉パン粉、グルテンを含まない米粉クッキー

事業者名 株式会社ごはん



オープンサンド海老



ミニ角食パンのサンドイッチ



ハンバーガー



ミニ角食パン

食パン



【新商品開発の要点】グルテンを含まない米粉パンについては、現状、早い老化が課題です。そこで常温流通下4~5日程度では老化が気にならず、おいしく食べることができる米粉パンを開発。また、米粉クッキーは、当該米粉パンを活用した米粉パン粉及びアレルギー表示対象品目27品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)の原料を使用していません。学校・保育園・施設向けのおやつ、常食、防災食、更には海外向けの米粉クッキーとして開発しました。

使用する国産原料 新潟県産魚沼コシヒカリ

試作品の特長

グルテンを含まない米粉パン

常温流通によっても4~5日程度は老化が気にならない、おいしい、グルテンを含まない米粉パンです。老化を抑えるために、でんぷん損傷の少ない微細粒粉と保湿性の高い米粉ブレンド割合による原料粉を使用。製造工程における生地こね、発酵時間の調整により均一な気泡と比容積を大きくすることで、常温においても老化が抑えられる品質となりました。

グルテンを含まない米粉パン粉

グルテンを含まない米粉パンを活用したグルテンを含まない米

粉パン粉。グルテンを含まない米粉パンを活用したハンバーガー用、フライ用及びパン粉焼きなど広く調理に向きます。

グルテンを含まない米粉クッキー

動物性油脂を使用しない学校、保育園、施設等向けにも安心して使用していただけるグルテンを含まない米粉クッキー。米粉、米油、砂糖、アーモンドプードル、塩を原料とし、アレルギー表示対象品目27品目を使用しない、サクサクとした食感がおいしい米粉クッキーとなっています。

事業者の概要

株式会社ごはん

新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895

TEL: 025-765-4834 FAX: 025-765-5073

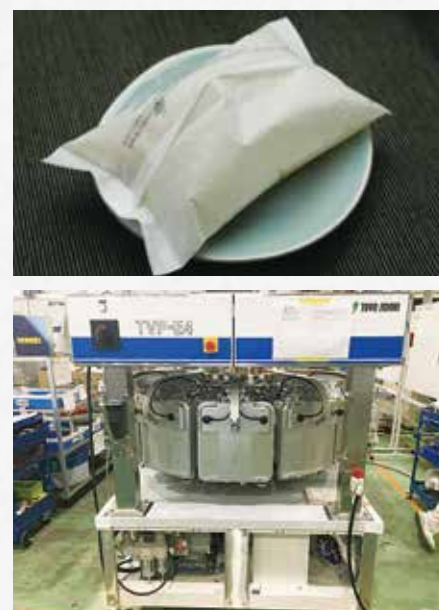
E-mail: info@uonuma-gohan.com

平成3年9月農業の自立を目指しメンバー5人で設立。魚沼産コシヒカリの米販売はもちろん、魚沼で栽培した物を地元で加工、安全・安心の付加価値をつけてよりおいしくお客様のもとへ、さらにみえる化トレサビリティーの確かなものをお届けすることがモットーです。現在加工を重点に、幻のびんもち米・こがねもち米を利用した餅、魚沼産コシヒカリ・こしいぶきを利用した包装米飯・酢飯・冷凍おにぎり、古代米・びんもち米を使用したカップスイーツ・おはぎ・大福なども開発。あんこ・きな粉の原料も自社で有機栽培し使用しています。

試作品

レンジで炊くご飯

事業者名 株式会社信光



釜めし風わっぱ飯(写真左) 加熱後の紙包み(写真右上) 米専用機・制御盤(写真右下)

使用する国産原料 国産うるち米(主に会津産他) 国産もち米(主に北海道産他)

試作品の特長

「レンジで炊くご飯」は、まるで釜で炊いたかのように短時間で炊くことができます。調理済のご飯を温めるのではなく、レンジで炊くというコンセプトのもと、新しい「ご飯」のあり方を提案します。

レンジで炊き上げることで、お米一粒一粒の素材が生きた状態で食することができます。おこわ、炊き込みご飯などは、野菜や肉、魚の素材、だしなどの風味をそのまま堪能することができます。冷凍のまま、レンジで調理するだけ。火を使わないので、高齢者や子どもでも安心です。カロリー

調整やバランスの良い食材を混ぜることで、毎日の健康的な食生活を提案することができます。高齢者向けのやわらか食や、ダイエット志向の方へのバランスの良い食事の提案なども可能です。

「食」のあり方が激変している今日、高齢者が一人前のご飯を炊いたり、共働きの家庭においては、必要に応じてご飯を炊くという行為そのものがない人が増えていきます。主食である「お米」の便利性・機能性を商品化することで、新しい需要を開拓することができます。

事業者の概要

株式会社信光

本社: 静岡県静岡市葵区上足洗二丁目7番30号

TEL: 054-245-1516 FAX: 054-247-3155

E-mail: shinko@peace.ocn.ne.jp

工場: 静岡県藤枝市築地561-1

TEL: 054-647-1880 FAX: 054-647-1881

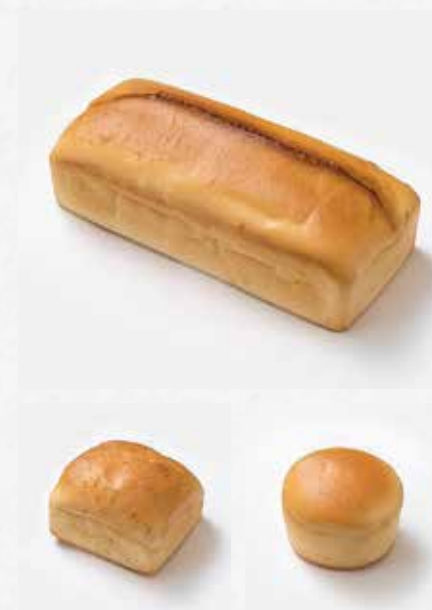


1969年創業。以来、和食を中心に全国のホテル・チェーン店舗向けのOEM商品、冷凍おせち料理などの委託製造をまいりました。特にプロの料理人に認められるオンリーワン商品づくりにはご好評を頂いております。食を取り巻く環境が激変する中、「お米」の機能性、安全性、安心感を高めた独創的な商品開発を進め、お米をはじめとした国内の生産に携わる皆様と共同で、新しい食の提案をまいります。

試作品

米粉パン、グルテンフリー対応パン

事業者名 第一屋製パン株式会社



使用する国産原料 秋田県産米 新潟県産米

試作品の特長

2015年以来、原料となる小麦粉の約10%を米主体の原材料に置き換えた米粉使用パンを販売してきました。それを更に進めて、小麦粉の代わりに米粉を100%使用した新商品を開発しました。原材料は国産の米を使用し、米の特徴を生かしながら香りや食感にこだわり、子どもも大人も安心しておいしく食べていただけるパンを目指しています。子どもが食べ

りやすく持ちやすい大きさにしてあります。

米粉100%を主原料としているので、特定原材料7品目(卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに)を含まない商品です。また、イーストフード・乳化剤も使用していません。

事業者の概要

第一屋製パン株式会社

東京都小平市小川東町3丁目6番1号

TEL: 042-344-0211 FAX: 042-344-7408

「第一パン」ブランドとしておなじみの第一屋製パンは、「ポケモンパン」「アップルリング」「ひとくちつつみ」など、パン売場を彩る商品を開発・製造しています。1947年に東京都で創業、今年で70周年。品質向上やロス削減に向けた改善活動を継続するとともに、味や形状、パッケージ、キャンペーン企画など、お客様の多様なニーズに応え、今後も時流を捉えた新しい試みにチャレンジしてまいります。

試作品

造粒加工した米粉

事業者名 株式会社波里



使用する国産原料 栃木県産米

試作品の特長

一般的な米粉を料理にそのまま加えると分散性がな
いためダマになりやすく、そのまま固まってしまう
が、自社製粉の国産米粉を外部委託にて造粒加工処
理を行い、小さな粒状に二次加工して分散性を高め
るようにしました。

商品は2種類、とろみ用、揚げ物用などと用途に分け
て、米粉の配合を変えました。

事業者の概要

株式会社波里

栃木県佐野市村上町903

TEL: 0283-23-7331 FAX: 0283-23-5401

E-mail: otoiwase@namisato.co.jp

製菓原材料である上新粉、米粉、もち粉、ごま、きな粉などを製造して
います。
近年では、その栄養価の高さから「スーパーフード」と呼ばれ、珍重さ
れる新商品の開発にも取り組んでいます。

試作品

米ピューレパウダー

事業者名 株式会社西村機械製作所



使用する国産原料 米、玄米(産地・品種は問いません)

試作品の特長

米ピューレ[※]の普及が期待される中、米ピューレを粉
末化することにより、流通コストの抑制と経年劣化を
防ぐことが可能となります。

- 粉末化することにより、流通の利便性(重量が減
る、常温輸送が可能)と米粉加工品への適用範囲が
広がります。
- 従来のβ米粉に少量加えることにより、繋ぎ(バイン

ダー・増粘剤)の役割となり、また、保湿性が高まる
ため、米粉加工食品として経時劣化を防ぐ効果もあ
ります。

※米ピューレ…米そのものをアルファ化(糊化)させたもの。
保水力と酸化防止作用があります。ピューレ本来の持つ乳化
作用によって、従来のグルテン入り米粉パンに添加していた
小麦グルテンの代替となります。

事業者の概要

株式会社西村機械製作所

大阪府八尾市松山町2-6-9

TEL: 072-991-2461 FAX: 072-993-6334

E-mail: info@econmw.co.jp

米粉製粉設備(湿式気流粉碎機)の製造販売、
米粉の販売を行っています。弊社技術で作
る米粉は粒子サイズが30~50μmと細か
く、かつ粒度分布がシャープであることに加
え、澱粉損傷が5%以下と低いのが特徴です。
米粉パンやケーキなどの洋菓子に最適な米
粉が作れます。また、米粉以外では各種ス
ライス、コーヒー、ごまなどの食品粉体装置の
設計製造販売と大型プラントのエンジニア
リング設計施工も行っています。

試作品

米ゲル、発酵玄米酵母

事業者名

みたけ食品工業株式会社



◀発酵玄米酵母を使用したパウンドケーキ

▼米ゲルを添加した食パン



◀発酵玄米酵母写真

加水の少ない米ゲル(写真左上)、加水の多い米ゲル(写真右上)

使用する国産原料

米ゲル／高アミロース米 発酵玄米酵母／国産玄米

試作品の特長

米ゲル

米ゲルは農研機構が製法技術を開発した食品で、高アミロース米を α 化し、高速せん断することにより作られます。 α 化時の加水量を変えることでゆるめから固めまで様々な物性に調節でき、洋菓子やパンの老化防止、アイスやペースト調味料の油脂の代わりなどに幅広く利用できます。

発酵玄米酵母

発酵玄米酵母は、国産の玄米にこだわったペースト状の発酵製品で、菓子や料理の水分と置き換えて使用します。発酵種としての性質を持ちながら製菓生地の保水性を向上させる効果、うま味を改良する効果があり、製菓生地やパン生地のみならず、料理にも利用することができます。

試作品

国産米粉入りミートボール、国産米粉入りハンバーグ、国産米粉パン、国産米粉パスタ、国産米粉入りスープ、国産米粉入りパスタソース

事業者名

森永製菓株式会社



トマトパスタ(写真左)、コンスープ(写真右)



使用する国産原料

新潟県産米 宮城県産米

試作品の特長

国産米粉パスタ

国産米粉とシンプルな素材で作られた添加物不使用のグルテンフリー玄米パスタです。玄米粉ならではのもちもちとした新食感が味わえます。小麦パスタにはない健康感と高級感を感じさせつつ、歯ごたえと食べごたえもしっかりある絶品パスタです。

対象:子ども～大人まで
販売先予定:外食産業、WEB販売など

国産米粉入りスープ

米粉の甘みによって、砂糖を減らせることを活かした白砂糖不使用のコンスープです。ナチュラル&ヘルシーでありながらホテル仕様のしっかりとしたコクのあるコンスープに仕上げまし

た。

対象:子ども～大人まで
販売先予定:外食産業、WEB販売など

国産米粉入りパスタソース

イタリアンシェフ監修の新潟県産米粉使用、スモーク鶏と野菜のハーブトマトソース。グルテンフリー & 白砂糖不使用に加え、米粉を使うことで、添加物を使わなくても濃度の演出と、柔らかなプロの味を実現できました。ヘルシーかつ本格的な深みが味わえます。

対象:大人
販売先予定:外食産業、WEB販売など

事業者の概要

みたけ食品工業株式会社

埼玉県戸田市本町4-1-1

TEL: 048-441-3420 FAX: 048-442-3567

E-mail: 米ゲル／y-tajima@mitake-shokuhin.co.jp

E-mail: 発酵玄米酵母／n-suzuki@mitake-shokuhin.co.jp

昭和34年の創業。ごま、米粉、大豆、大麦を原料とした農産乾物を中心に扱う食品メーカーで、農産物の選別、焙煎、粉碎の加工を行っています。近年では開発に力を注いでおり、既存の製品をベースに付加価値のある商品を積極的に開発しています。

事業者の概要

森永製菓株式会社

東京都港区芝5-33-1

TEL: 03-3456-2161 FAX: 03-3456-0139

E-mail: innovation@morinaga.co.jp

健康とおいしさを両立させた食品事業を新しく展開します。食の多様性を受け入れ、どのような方にもおいしく楽しめる食を提案していきます。

試作品

古代米入りしゃぶしゃぶ餅、古代米入り大根餅

事業者名

農事組合法人りぞねっと



古代米入りしゃぶしゃぶ餅試作品(写真左)、古代米入り大根餅試作品(写真右)

使用する国産原料

古代米入りしゃぶしゃぶ餅／山形県産米「はえぬき」「ヒメノモチ」「朝紫」
古代米入り大根餅／山形県産米「はえぬき」「朝紫」、国産大根

試作品の特長

古代米入りしゃぶしゃぶ餅

原料米はすべて自社圃場で栽培し、製粉からの全工程を自社加工場で行います。原料米の一部には健康志向の高まりで人気のある古代米「朝紫」を使用することで紫色となり、視覚的な効果なども期待できます。製粉した原料を混ぜ合わせ蒸練後に圧延し極薄(2mm程度)の帯状餅に加工し、一枚ずつに切断して試作品の完成となります。しゃぶしゃぶ以外にも、温かい汁の麺類やトーストやピザのトッピングなどにご利用いただけます。

古代米入り大根餅

国内には定着していない大根餅を外食や学校給食ニーズに、米(粉)を原料にした総菜(おかず)として普及拡大をさせたい思いが、古代米入りしゃぶしゃぶ餅の開発動機に加わり、大根餅の開発へとつながりました。しゃぶしゃぶ餅同様、原料米はすべて自社圃場で栽培し、製粉からの全工程を自社加工場で行います。製粉した米とすりおろした大根を混ぜ合わせ蒸練後に定量を容器に入れ成型し、固化して試作品の完成となります。焼くと外側がカリッと、内側はもちもちとした食感は、一般の切り餅とは食感が異なるおいしさで、ヘルシーです。

事業者の概要

農事組合法人りぞねっと

山形県最上郡真室川町大字新町379

TEL: 0233-62-4456 FAX: 0233-62-4422

E-mail: info@risonet.or.jp

平成19年に創業し、原料米を自らの手で育て、厳重な衛生管理のもと、国産原料米から米粉製品をつくる一貫した製造技術と生産施設を持つ米粉専門の農業法人です。米粉を利用した米の副食化、食の多様化に対応した米粉食文化の創造をテーマに商品をつくり、製麺商品を中心に展開。さらなる需要拡大を実現させたく商品開発に取り組んでいます。グルテンに頼らない製麺、多品種少ロットに対応した50食からの受託製造など、独自の製粉製麺技術を確立してきました。米粉加工品としてのオリジナル商品も手掛け、米粉餃子や米粉スナックなど喜ばれる商品の企画販売も行っておりました。研究・開発・提案をテーマに生産製造を行っています。

農林水産省補助事業 外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業

お米の新商品(試作品)のご紹介

2017年3月発行

制作

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町15番15号

TEL: 03-4334-2165

<http://www.komenet.jp>

©無断転載はお断りいたします。



国民の主食である米
その安定供給確保のために

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

<http://www.komenet.jp>