

米粉フェア2010

～発見! もっちり、ふんわり、新しい粉食～



「米粉※」の普及を図るため、米粉製品の試食会と「星澤 幸子 先生」ほかによるセミナーを中心とした「米粉フェア2010」を下記のとおり開催します。

道内初出展企業や通販でしか販売していない製品などの出展も予定していますので、この機会に米粉を体験してみませんか?

皆様のご参加をお待ちしております。

※「米粉」についての詳細は、裏面へ

参加者募集中

◆日時:平成22年3月9日(火曜日)午前11時から午後2時頃まで

◆場所:サッポロファクトリー(札幌市中央区北2条東4丁目)

- ・アトリウム ～ 展示会・試食会・セミナー
- ・ファクトリールーム ～ 意見交換会・製品直売

◆主な内容: 11:00 開場

12:00～12:30 星澤幸子先生によるセミナー(アトリウム)

12:00～13:30 試食会・米粉セミナー(アトリウム)

12:00～14:00 製品直売(ファクトリールーム)

◆主な出展者:

- 米粉 ～ ツカモトミルズ、米マイフーズ、加藤粉体、大和納華 ほか
- パン ～ 日本ハム、銀座木村屋、日糧製パン、シロクマ北海食品、すぎうらベーカリー ほか
- 洋菓子 ～ 菓子工房つぼあん、ケーキと銘菓の店ヤマシタ、(有)モンパリ、水上農園(つくしんぼう)、フタバ屋、喫茶店遊心菴、アグリ工房まあぶ、まるみ食品、焼きたてのパンドウル、米夢館 ほか
- めん類 ～ 角屋、フタバ製麺 ほか

※2/10現在の出展予定者です。

◆参加申込:参加申込の必要はありませんが、試食品には数に限りがありますので、品切れの際はご容赦願います。

◆お問合せ:北海道農政事務所 企画調整グループ(佐々木・本間) 電話:011-642-5433

FOOD ACTION NIPPONとは?

食料自給率向上を目指す国民運動として、農林水産省・FOOD ACTION NIPPON推進本部が推進しています。

(HP: www.syokuryo.jp/)



星澤幸子先生の
米粉セミナー

米粉をご存じですか？

米粉とは？

日本人の食生活に欠かせないお米。米粉とは、お米を粉末にした食材です。お米の新しい食べ方として、ここ数年急速に脚光を浴びており、製粉技術の進歩により、パンやケーキ、さらには麺類など、こんなところまで、というところまで幅広く利用されています。

米粉でしか味わえない「もちもち」の新食感で人気も上昇中！一度味わってみませんか？

米粉のココがスゴイ！！

①もちもちおいしい新食感

米粉で作られたパンや麺は、もちもちの新食感！一度食べると、とりこになる米粉ならではの新しいおいしさです。

②さまざまなメニューに大変身

昔ながらの和菓子はもちろん、パンやケーキ、麺類まで、いまでは幅広く使われるようになりました。

米粉はこれからも、もっともっと新しい食品へ変身していきます。

③低吸油でさっぱりヘルシー

小麦粉よりも油の吸収率が低く、ヘルシーです。例えば、天ぷらを米粉で揚げると、いつもよりさっぱりした味になり、サクサク感が長く続きます。

④優れたアミノ酸バランス

米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優れています。

筋肉や内臓など、体の重要な組織をつくるたんぱく質を構成しているのがアミノ酸です。

⑤環境にも優しい～フードマイレージの削減に貢献～

「フードマイレージ」とは、食べ物が運ばれてくる距離に、その量をかけあわせた指標のこと。食べ物の移動距離が長いほど、消費エネルギーとCO2排出量は増加します。国産米粉の消費を増やせば、フードマイレージの削減にも貢献できるのです！

⑥食料自給率アップの救世主

国産米粉パンを1人が1ヶ月に3個食べると、自給率が1%アップするといわれています。お米の新しい食べ方で食料自給率アップの可能性が広がります。

詳しく知りたい方は・・・

<http://syokuryo.jp/komeko/>

米粉倶楽部

