

お米 から新しい食感が 誕生しました



こめこ いろいろな「米粉」食品！

米粉パン



手作りケーキ



米粉ラーメン



フォー



和菓子



★ 米粉食品の一例 ★

- | | |
|----------------------|---------|
| 米粉パン(学校給食にも導入されています) | 米粉パスタ |
| 米粉ラーメン | 和菓子 |
| 米粉むしめん | シリアル |
| ケーキ類 | ライスペーパー |
| ピザ | |

お米を粉にした「米粉」を使用して
いろいろな米粉食品が誕生しています

例えば、お米を小麦粉並の微細粒に加工する技術を用いた微細粒米粉に小麦グルテンをくわえることで、パンやめんを製造することができます。これまで小麦粉で作られていた製品に「米粉」を使用することで、新たな食感をもった新製品の開発が可能です。

また、地域で生産されたお米やその他の食材を活用して「地産地消」的な事業への展開も期待されます。

米粉パンの特徴

- ・もちりした食感
- ・香ばしさ (トースト時など)
- ・しっとり食べやすい
(ごはんと小麦粉パンの中間の水分)
- ・和・洋・中どんな料理にも合いやすい
- ・そのため、栄養的にもバランスのとれた食事を摂ることができます。

学校給食の米粉パン

いま、米粉を使った学校給食パンの導入が目されており、神奈川県内でも平成16年度から学校給食への米粉パンの導入が始まりました。(一部地域を除く)

米粉パン親子料理講習会



おいしく作れるかな！

- ◆神奈川県米粉食品普及推進協議会では会員を募集しています。
 - ・米粉に関心のある方ならどなたでも加入できます(個人、団体等を問いません)。
 - ・加入費・会費等は無料です。
 - ・会合等への参加に係る旅費等は各自の負担となります。

- ◆神奈川県米粉食品普及推進協議会への加入申し込みやお問い合わせは
農林水産省 関東農政局 神奈川農政事務所 食糧部 消費流通課 消費拡大係
TEL045(211)1334 Fax045(211)1337