

関東米粉食品メールマガジン

第128号 24. 1. 31 【毎月2回発行】

関東米粉食品メールマガジンは、会員の皆様から寄せられた様々な情報を基に、米粉の利用拡大のために情報発信しています。



目次

- <1> 取組事例
- <2> “米粉”イベント情報&案内
- <3> 事務局からお知らせ



< 1 > 取組事例

○ 「平成23年度いばらき食育推進大会」で米粉食品をPR！！ <茨城県>



コルン(いばらき米粉食品普及しよう会会員)及びケーキ工房ヌマザキは、米粉製品をPRするため、1月19日(木)に土浦市民会館で開催された上記大会の地場産農産物等販売イベントに出店し、米粉パン・米粉洋菓子の販売を行いました。

昼食・休憩時間内の限られた時間での出店でしたが、両店とも多くの参加者に買い求められ、開始30分ほどで準備した製品が完売するなど大盛況でした。

また、土浦地域センターは、家庭での米粉利用拡大のため、上記大会会場内の展示コーナーにおいて、米粉レシピ(食のネットワークわくわくキッチン提供)を展示・配布したところ、あっという間に無くなるほど好評を博していました。

今回のPRにおいて、参加者の米粉に対する関心の高さを伺うことができ、今後、ますますの米粉利用拡大が期待されます。



【 出展企業 】

コルン

- ・米粉パン(こしあん、チーズ、人参、青海苔、プレーン、カレー、しょうゆ、計1, 150個)
- ・米粉ロールケーキ(150個)
- ・米粉カステラ(100個)

ケーキ工房ヌマザキ

- ・米粉シフォンケーキ(15ホール)

●問い合わせ先

コルン

茨城県東茨城郡大洗町桜道124-1
電話番号:029-266-3780
※各種米粉パンはJR水戸駅改札口そば「ミルクスタンド」でも販売！！

ケーキ工房ヌマザキ

茨城県稲敷郡美浦村受領10-2
電話番号:029-891-5222

○ 米粉麺が作れる製麺機、好評販売中！ <東京都>

アイトップ株式会社(とうきょう米粉ネットワーク会員)は、米粉麺が作れるコンパクト卓上型「お米の麺」製造機「純米麺職人」を販売中です。

上記製麺機は、外形寸法が 530 × 285 × 670 (H)mm、重さは約 40 kgとコンパクトで場所をとらず、1時間で70～100人前を製麺することができます。

また、パーツが分解できるので洗浄が簡単なうえ、300g程度から製麺が可能なので、多種類の麺が短時間でできるだけでなく、新商品開発が簡単・能率的にできます(フランジ48穴、1.5mmまたは 20mm)。

ご興味のある方は、以下の問い合わせ先までご連絡願います。



780,000 円(税別)

☆「純米麺職人」でつくる“米粉麺”のつくり方☆

【材料】

材料名	配合比	備考
米粉(日本のコメ粉)	490g	事前に混ぜ合わせておく
増粘多糖類	10g	
常温水	280g	水の量は、季節(室温)・天候により変わります

※米粉は、**米マイフーズ(株)**(とうきょう米粉ネットワーク会員)の、「日本のコメ粉」を使用。

※製麺機、麺入れ容器などはすぐに使用できるよう事前準備しておく。

【手順】

1. 大きめのボールに米粉を入れ、中央部をくぼませる。(写真1)
2. その中央に水を入れ、全体がしっとりするよう手早く混ぜる。(写真1、2)※1～2分程度注)機械に米粉を入れる時は、少しずつ入れて下さい。(写真3)
(米粉が見えなくなる位になったら少しずつついで)
3. フランジから麺が出始めたら、最初の部分を手でちぎってホッパーに戻す。(写真4)
※始動最初の部分はきれいな麺にならないので、それを手でちぎってホッパーに戻す。
4. 麺は連続して出てくるので、適度な長さに切りバットに並べる。(完成)



写真1



写真2



写真3



写真4

注)1分以上稼働しない場合は、原料が固まる場合がありますので、スクレーパー、筒の中、フランジの粉を取り除いて使用下さい。(フランジの穴はつまようじを使用する)

●問い合わせ先

アイトップ株式会社 (東京都中央区銀座3-12-12)

電話: 03-3546-3271

○ ふんわり米もちうどんを販売中！ <群馬県>

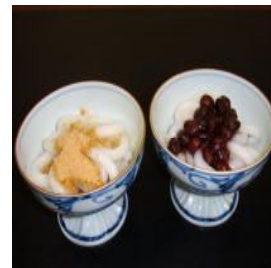


館林市の**クリタ食品株式会社**(米粉ネットぐんま会員)は、米粉50%以上使用の新食感うどん「ふんわり米もちうどん」の業務用販売を昨年10月から開始しました。

その名の通り、口当たりはふんわり、歯ごたえはもちもちとした食感に仕上がっており、「今まで感じたことがない食感で美味しい」と評判も上々です。

定番の和風うどん(かけ・ざる・焼うどん)や相性抜群の「カレーうどん」(写真左)、更には、「きなこ」や「小倉あん」を乗せて和風スイーツ(写真右)としてもご利用いただけます。

業務用(冷凍麺)として販売(1食200g税込105円、1食250g税込130円)するほか、個人の方でも1ケース(30食入り)から購入(要発送の場合2ケースから)できますので、ぜひ新しい食感のうどんをお試し下さい。



●問い合わせ先



クリタ食品株式会社

〒374-0042 群馬県館林市近藤町631-3

電話: 0276-72-2702(代)

F A X: 0276-72-2746

メール: men@kuritashokuhin.com

営業時間: 9:00~17:00まで (日曜日を除く)

ホームページ: <http://www.kuritashokuhin.com/>

< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇ 「米粉を使った美味しいメニュー！～米粉料理教室～」を開催します(群馬県)

前橋地域センター及び太田市食生活改善推進員協議会は、米の消費拡大・米粉の普及・食料自給率の向上を目的に上記米粉料理教室を開催します。

日時:平成24年2月6日(月) 10:30~14:00

場所:太田市九合行政センター(太田市飯塚町591-1)

内容:・米粉の料理教室

・米粉セミナー

・食育セミナー

・参加者の皆様との意見交換会

参加費:500円(材料費・保険代)

主催:関東農政局前橋地域センター

太田市食生活改善推進員協議会

後援:太田市健康づくり課

米粉ネットぐんま

●問い合わせ先:前橋地域センター 電話:027-221-1185 (担当:渡辺)

◇ **各地の消費生活展で米粉食品の販売を行います！（東京都）**

東京地域センターは、以下のイベントに出展し、「東京米粉マップ」の配布など、米粉利用拡大に関する情報提供を行います。

あわせて、**とうきょう米粉ネットワーク会員**が、**米粉パンの試食・販売等**を行います。

※**試食・販売はいつも大盛況です。なくなり次第終了します。**

文京区消費生活展

日時:2月9日(木)～10日(金)10:00～15:00

会場:文京シビックセンター(文京区春日1-16-21)

東京メトロ丸ノ内線・南北線 後楽園駅(4a・5番出口)徒歩1分

都営地下鉄三田線・大江戸線 春日駅(文京シビックセンター連絡口)徒歩1分

JR総武線 水道橋駅(東口)徒歩9分

※(株)エス・ティー・ジーが**米粉、米粉パンの試食・販売**を行います。

第37回品川区消費生活展

日時:2月18日(土)～19日(日)10:00～16:00

会場:品川区立総合区民会館「きゅりあん」(品川区東大井5-18-1)

JR京浜東北線・東急大井町線・りんかい線 大井町駅から徒歩1分

※**米粉パン専門店Bei's More(ベイズ・モア)**が、**米粉パンの試食・販売**を行います。

(米粉パンの試食・販売は19日(日)のみ)

<http://www.city.shinagawa.tokyo.jp/hp/page000010700/hpg000010644.htm>

●問い合わせ先:東京地域センター 電話:03-3214-7312 (担当:杉田、山田)

◇ **「おいしい米粉を食べようキャンペーン」イベントに**

「埼玉県米粉利用食品推進連絡会」が出店！（埼玉県）

「国内農産物の消費拡大」「食料自給率の向上」「食の安心・安全」を目的として活動している「**かかし宣言**」プロジェクト実行委員会が、米粉の普及に向けての取り組みとして「おいしい米粉を食べようキャンペーン」イベントを開催いたします。

埼玉県米粉利用食品推進連絡会としても、更なる米粉の利用拡大に繋げるために以下の会員9事業者が出店し、各種米粉商品の試食・販売を行います。

日時:平成24年2月17日(金)～20日(月) 9:00～19:00(最終日18:00)

会場:イオン北戸田店 (戸田市美女木東1-3-1)

主催:「かかし宣言」プロジェクト実行委員会

協力:FOOD ACTION NIPPON

埼玉県米粉利用食品推進連絡会

【出店者(会員事業者)】	【商 品】
みたけ食品工業(株)	米粉パウダー、米粉で作ったからあげ粉、米粉のカップケーキミックス、米粉のもちもちボールミックス等
(有)食生活	米粉入りプレーンベーグル、シナモン&レーズンロール、各種ベーグル
メゾン・ド・プルミエ	米粉のふんわりロール(プレーン、コーヒー)、米粉のシュークリーム
(社)食農健	米粉ドーナツ各種(プレーン、コマツナ他)
(株)茶茶	みたらし団子、豆大福等
チームおとプリ(蕨商工会議所)	大人のプリン、おとプリセット

まるさ企画
(株)リナト

手作り餃子
米粉のシフォンケーキ、米粉の熟成チーズケーキ、米粉
の生どら焼き等
化粧品

(有)アヴニール

- 問い合わせ先: 埼玉米粉利用食品推進連絡会事務局(関東農政局生産振興課内)
電話: 048-740-0428 (担当: 柳田、田辺)

◇「食べることの大切さ、改めて考えましょう!」

～食育の日イベント～を開催します (群馬県) **NEW!**

前橋地域センターでは群馬県及び関係団体と連携して、米の消費拡大・米粉の普及・日本型食生活の推進・食料自給率の向上の情報提供を目的に上記のイベントを開催します。
皆様のご来場をお待ちいたします。

日時: 平成24年2月19日(日) 10:00～15:00

場所: イオンモール高崎 1階 イオン南入口(イトインコーナー前)
(高崎市棟高町1400番地)

内容: ・食育・地産地消・米粉・めざましごはんなどのパネル展示
・群馬県内の米粉商品の紹介
・米粉パンの試食会
・食料自給率クイズの実施
・群馬県のマスコット「ぐんまちゃん」登場

主催: 群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課

共催: 関東農政局前橋地域センター

後援: 米粉ネットぐんま

協力: イオン高崎、高崎市

- 問い合わせ先: 前橋地域センター 電話: 027-221-1185 (担当: 渡辺)

◇「春休み親子料理教室(米粉でパンケーキ)」の参加者を募集中! (山梨県)

春休みの親子での思い出作りに、米粉のパンケーキ作りに挑戦してみませんか?

メニューは、「ふかふか米粉パンケーキ&手作りトッピング」です。

ご参加を心よりお待ちしております。



日時: 3月29日(木) 10:00～12:00
30日(金) 10:00～12:00

場所: 東京ガス料理教室甲府 (甲府市北口3-1-12)

受講料: 800円/2人1組 (小学1年～6年生の子どもとその保護者ペア)

定員: 各回、6組12名 (応募多数の場合は、抽選になりますので予めご了承ください)

申込み締切: 2月15日(水)まで (締切後、定員に満たない場合には随時受付します)

申込み方法: 下記お問い合わせ先までお電話にてお申込みください。

主催: 東京ガス山梨株式会社(山梨米粉普及推進ネットワーク会員)

- 問い合わせ先: 東京ガス山梨株式会社 電話: 055-253-9215 (担当: 杉山、新海、岡田)

< 3 > 事務局からお知らせ

- 米粉食品に関する情報は・・・

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/index.html>

- 関東米粉食品普及推進協議会員を募集！「各都県協議会事務局まで」

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/index.html>

- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト

<http://www.syokuryo.jp/komeko/index.html>

- 皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています！！

[FAX 048-601-0533](mailto:048-601-0533) 「関東米粉食品普及推進協議会事務局」

関東米粉食品普及推進協議会事務局（関東農政局生産部生産振興課内 TEL: 048-740-0428）

*メルマガバックナンバー ⇒ <http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/index.html>