

着眼点

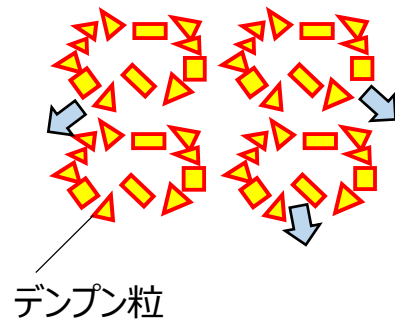
- ベーカリー材料としての小麦粉や他国産米粉との差別化ポイント

日本産米粉は、グルテンフリー素材として他国産米粉よりも膨らみやすいという加工適性を持っていることに加え、小麦粉や他素材で作られるベーカリー製品とは異なる食感、味、香りを提供できます

他国産米粉やその他のグルテンフリー素材

ガスを保持できず膨らまない為、増粘剤などの添加物によって膨らませる機能を補っている

ベーカリー生地の構造

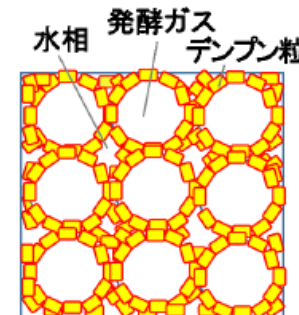


海外のグルテンフリーベーカリー製品の例

日本産米粉

加工適性

粒子の均一性により、添加物を使わずに膨らみやすいと考えられている



③【焼成直前】生地が膨らむデンプン粒が気泡を安定化



2017年レシピ開発したパン（グルテンフリーかつ添加物不使用）

味覚・官能特性

- ✓ 生地がしっとり、もちりしている
- ✓ 口どけが良い
- ✓ クラスト（皮）のかりかり感
- ✓ 米由来の甘味
- ✓ 他の素材に合わせやすい

* 2017年1月26日農研機構プレスリリースより

戦略

- グルテンフリー原料としての新たなポジショニング

日本産米粉を、おいしくて食感がよく、健康によく、さらには作業性がよい、
理想のグルテンフリー・ベーカリー原料として位置付け、ベーカリー等外食事業者への訴求を確立させていきます



➤ おいしくて食感がよい

米食文化の国・日本で作られた米粉でつくったパンやお菓子は、焼いた時に**外側はカリッと、中はふんわりモチモチ**の食感で、口どけなめらか。**ほんのり甘い香り**を楽しむことができます。

➤ 健康によい

米粉はグルテンフリーにも関わらず、**添加物を使わなくても膨らみやすい※**ので、健康的なパンやお菓子を作ることができます。

※米粉によっては焼成条件は異なります。

➤ 作りやすい

日本独自の高い製粉技術によって作られた米粉は、**ダマになり難く、こねやすく、作業がしやすい**という特徴があります。焼成後もしっとりした食感が長持ちします。

戦略

- ターゲット市場

世界最大のグルテンフリー市場をもつ米国に加えて、
日本産米粉の商流が確認できるフランスとドイツも対象としています

国	都市	日本産米粉の 商流	2017年 グルテンフリー市場規模 (Mil USD)	グルテンフリー市場 伸び率 2022 vs 2012
米国	ニューヨーク 西海岸主要都市（調整中）	あり	2,863	3.66倍
フランス	パリ	あり	108	7.05倍
ドイツ	ベルリン、シュツットガルト	あり	243	1.28倍

2019年度プロモーション - スケジュール

実施済

実施予定

現地での商流・物流を確立された事業者様に活用頂ける、リーフレットやウェブサイト等の日本産米粉情報提供ツールを整備すると共に、ターゲット顧客の日本産米粉の取扱い／喫食意向上を高める企画を実施しています

		8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
情報発信ツール 制作・運営		日本産米粉特徴紹介リーフレット、ベーカリーレシピリーフレット（多言語化、レシピ追加）							
		日本産米粉ウェブサイト（9月公開、以降は順次更新）							
イベント	米国		米国見本市 (NPEE) 9/12-14、ボルチモア		消費者向け サンプリング (ニューヨーク)			消費者向け サンプリング (米国西部)	米国見本市 (NPEW) 3/4-6、アナハイム
	フランス ドイツ		ドイツ見本市 (sudback) 9/21-24 ワークショップ @ベルリン 9/27 ワークショップ @パリ 9/30				フランス見本市 (europain) 1/11-14	事業者向け ワークショップ	

2019年度プロモーション

- 日本産米粉を使用したベーカリー製品の目印

日本産米粉プロモーションロゴを効果的に使用し、ターゲットの日本産米粉の取扱意向および、日本産米粉を使用したベーカリー製品の喫食意向の向上を後押ししていきます



日本産米粉プロモーションロゴ 活用例

2019年度プロモーション

- 1. 米国最大級の健康食品見本市「Natural Products Expo East」出展

日本産米粉ブースを設け、現地シェフによる日本産米粉ベーカリー製品デモンストレーション・試食提供および日本産米粉の紹介を行い、来場者の認知・興味を喚起し、取扱い意向を促しました



アンバサダーシェフが、自身の経験をふまえて、
日本産米粉の特徴を説明



各社の米粉をガラスボウルに入れて展示
(来場者が香りや粒子の均一性を実感できる場を用意)

2019年度プロモーション

- 1. 米国最大級の健康食品見本市「Natural Products Expo East」出展

現地シェフに日本産米粉を使用したベーカリー製品のレシピ開発をして頂き、日本産米粉ブースの来場者に試食提供したところ、高い評価を頂きました（「美味しい」と答えた来場者100%）



- 左から
- ピザパン
 - 抹茶カップケーキ



- 左から
- パウンドケーキ
 - 抹茶ミルクブレッド
 - プレーンなパン ※ビーガン対応