

令和8年5月25日に取り組んだ「KOME・KOカフェ」開催結果について

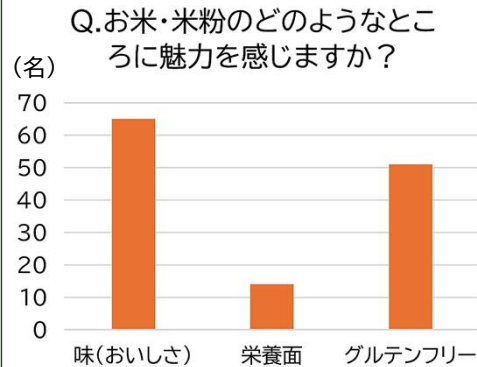
- 1) 令和7年4月「食料・農業・農村基本計画」に基づいて、中国四国農政局では昨年11月に引き続き、需要が高まる米粉の一層の消費拡大を目指し米粉の魅力を発信するとともに、前回アンケートで多かった「パン・ベーグル」のご要望に応え、「生米」からベーグルを作る店舗を加え、お米の新たな活用方法や美味しさを広く伝えるため、KOME・KOカフェを開催しました。
- 2) 開催当日は、コーヒーを片手に、岡山県産晴苺を使用した米粉ケーキや因島産はっさくのパウンドケーキ、久米南町のゆずを使用した生米100%ベーグルを笑顔で買い求める、多くの来場者で賑わいました。
- 3) アンケート結果(130名)では、お米や米粉の魅力は「おいしさ」で1番感じ、また米粉を使ってどのような料理を作りたいかとの問いには「米粉スイーツ」が1位を占めました。米粉を使ってみたいかとの問いに「No」が1票あり、その理由として「自分で料理は作れないので米粉商品があったら是非買いたい」との意見がありました。



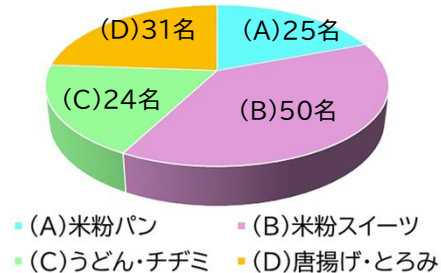
～開催チラシ～

アンケート結果

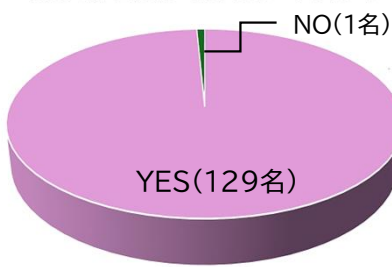
ご協力ありがとうございました！



Q.米粉を使ってどのような料理を作りたいですか？



Q.米粉を使ってみたいですか？



開催の様子

《Le・Lian》米粉スイーツ



会場アンケート



《bagle moog》
生米100%ベーグル



《koi cafe》
スペシャルティコーヒー

