



藤波 孝幸（ふじなみ たかゆき）氏

株式会社波里（なみさと） 代表取締役社長

<https://www.namisato.co.jp/>

設立 : 昭和48年12月（創業：昭和22年5月）
資本金 : 4,840万円
事業内容 : 米粉の製造販売、胡麻、大豆、その他穀類等の加工製造販売
社員数 : 218名（グループ計）令和5年5月末現在
本社・工場 : 栃木県佐野市
経営理念 : 「種を想い」「人を想い」「幸せを想う」

●参加者へのメッセージ

日本の米は年々需要が低下し、ご飯として消費するだけでは、今の全国に広がる水田を維持できないと言われています。これからの未来の為に、なんとしても米の文化を守っていかなければなりません。

日本はもちろん、世界に向けても米粉を普及させていくことで、米粉の需要を拡大し、日本の農業を後押しする、その一つとして、『米粉の文化』を作って広げることに使命感をもって、取り組んでいます。

米粉はそれだけの可能性を秘めています。

米粉を日常的に使っていただく食文化を一緒に作っていきましょう。



COMPANY INFORMATION

株式会社波里のご紹介

商号	株式会社 波里（ナミサト）
創業	昭和 22 年 5 月
設立	昭和 48 年 12 月
本社・工場	〒327-0046 栃木県佐野市村上町 903
TEL&FAX	TEL.0283-23-7331 FAX.0283-23-5401
事業内容	1. 米粉の製造販売 2. 胡麻の製造加工販売 3. 大豆の加工販売 4. その他食品及び製菓材の販売 5. 穀類、雑穀類の加工販売 6. スーパーフード製造販売 7. 前各号に付帯する一切の業務
社員数	218 名（グループ計）※2023 年 5 月末現在）
経営理念	「種を想い」「人を想い」「幸せを想う」

参加者へのメッセージ

日本の米は年々需要が低下し、ご飯として消費するだけでは、今の全国に広がる水田を維持できないと言われています。これからの未来の為に、なんとしても米の文化を守っていかねばなりません。日本はもちろん、世界に向けても米粉を普及させていくことで、米粉の需要を拡大し、日本の農業を後押しする、その一つとして、『米粉の文化』を作って広げることに使命感をもって、取り組んでいます。

米粉はそれだけの可能性を秘めています。

米粉を日常的に使っていただく食文化を一緒に作っていきましょう。



代表取締役社長

藤波 孝幸

1947 年の創業以来「米」をはじめ「胡麻」や「大豆」など、日本人になくてはならない食材を生産する株式会社波里の3代目社長。伝統と技術、そして真心を大切に自然の息吹を活かした製品づくりに取り組む。国内米粉生産量はトップクラスで、『グルテン米粉製造工程管理 JAS』の国内認証第1号を取得するなど、日本の米粉業界を牽引する。自身も米粉を中心としたグルテンフリー生活により 20kg 以上の減量経験があり、米粉の力を実感している。



米粉の特徴及び用途について

米粉使用の用途



米粉は小麦粉で作る様々な料理に利用することができます。
その中でも揚げ物やシチュー等には特に適していて、揚げ物はカリカリに、シチューはルーがなくても簡単に作ることができます。
もちろんお菓子（クッキーやスポンジケーキ）も美味しくできますし、パンについてももちもちとした食感を出すことができます。
誰にでも簡単に利用することができる材料です。

用途毎の米粉の特徴 (適性)



- 和洋中とバリエーション豊かな食卓料理に適しています。揚げ物、シチュー、煮付け、中華炒め等様々な料理に簡単に取り入れることができます。
- 米粉を使った料理では、様々な食感を楽しむことができます。揚げ物はカリッとサクッと軽い食感シチューやグラタンはとろっとクリーミーに、ケーキではしっとりふわふわな食感が楽しめます。
- サラサラとしてダマになりにくい米粉は簡単にとろみをつけたり、焼き菓子などでは粉をふるわず料理に使えるため時短調理が可能です。

小麦粉使用商品との 違い



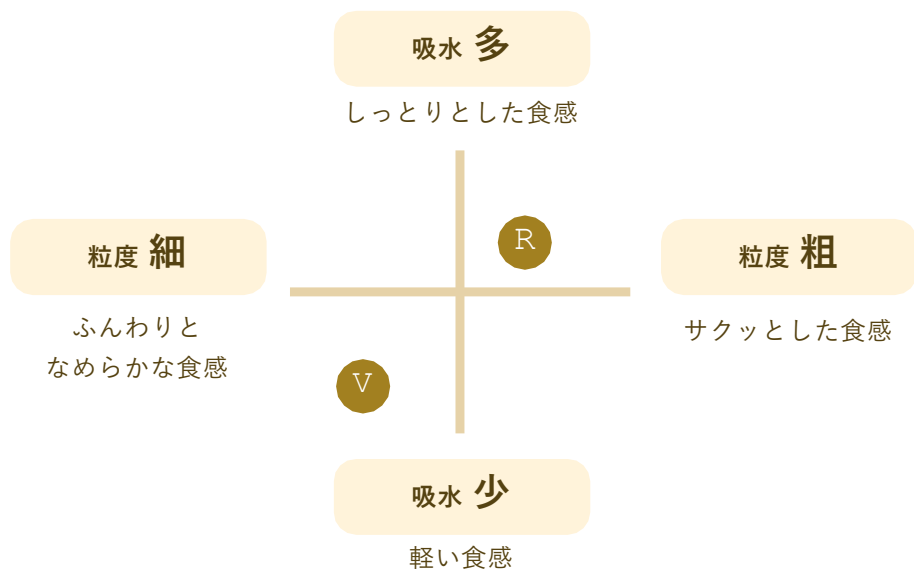
- 米粉は油の吸収力が低く、天ぷらの場合、小麦粉を使ったときよりも、油を吸う割合が2割ほど抑えられるというデータがあります。カロリーを押されることができ、ヘルシーに調理が可能です。
- 米粉は栄養バランスがとても良いです。炭水化物の他、様々な栄養素がバランスよく含まれています。特にアミノ酸では大きな違いがあり、米粉が65、小麦粉が41と、必須アミノ酸が多く含まれています。
- 米粉は消化吸収率が高く腸に優しい特徴があります。赤ちゃんからご高齢の方まで安心して食べることができます。

提供する米粉製粉で の課題とその解決 (事例)



- 米粉の料理を成功させる秘訣は、ただ一つ。米粉の種類を正しく知って選ぶこと。それさえ守れば失敗なし！と いても過言ではありません。商品によって吸水率やアミロース含有量が異なるので、用途に合った 商品で作ることが鉄則です。
- お料理自慢の薄力粉→普段の食卓料理に適している米粉です。
 - お菓子作りの薄力粉→お菓子作りに適しています。シフォンケーキ等卵白と合わさるお菓子が得意です。
 - 手作りパンの薄力粉→型に流し入れて作るタイプのパンに適しています。

お料理用の米粉と、パン・菓子用の米粉の吸水率の違いについて これを知って米粉を正しく活用しましょう！



30gの各米粉に、
30mlの水を
加えます



全く違う
給水結果に！



業務用 お米の粉シリーズ（国産米使用）

料理・菓子用  お米の粉 R 20kg "R" RICE FLOUR お米の粉 R 20kg	料理・菓子用  お米の粉 R2 20kg "R2" RICE FLOUR お米の粉 R2 20kg	料理・菓子用  お米の粉 R3 20kg "R3" RICE FLOUR お米の粉 R3 20kg	料理・菓子用  お米の粉 R5 20kg "R5" RICE FLOUR お米の粉 R5 20kg	料理・菓子用  お米の粉 R5W 20kg "R5W" RICE FLOUR お米の粉 R5W 20kg	料理・菓子用  お米の粉 V3 ソフトタイプ 20kg "V3" RICE FLOUR for Sponge Cake お米の粉 V3 ソフトタイプ 20kg	料理・菓子用  お米の粉 V3B 20kg "V3B" RICE FLOUR お米の粉 V3B 20kg
パン用  お米の粉 V3 20kg "V3" RICE FLOUR お米の粉 V3 20kg	パン用  お米の粉 V3 山形県産米使用 20kg "YAMAGATA origin" RICE FLOUR お米の粉 V3 山形県産米使用 20kg	パン用  お米の粉 V3 秋田県産米使用 20kg "AKITA origin" RICE FLOUR お米の粉 V3 秋田県産米使用 20kg	パン用  お米の粉 V3 ミズホチカラ使用 20kg "MIZUHOCHIKARA V3" RICE FLOUR for Bread お米の粉 V3 ミズホチカラ使用 20kg	パン用  お米の粉 V3 笑みたわわ使用 20kg "EMITAWAWA V3" RICE FLOUR for Bread お米の粉 V3 笑みたわわ使用 20kg	パン用  お米の粉 V3 強力タイプ 20kg "V3" RICE FLOUR for Bread contains wheat お米の粉 V3 強力タイプ 20kg	麺用  お米の粉 R 高アミロース米使用 20kg "High Amylose R" RICE FLOUR for Noodles お米の粉 R 高アミロース米使用 20kg
麺用  お米の粉 V3 高アミロース米使用 20kg "High Amylose V3" RICE FLOUR for Noodles お米の粉 V3 高アミロース米使用 20kg	麺用  お米の粉 V3 越穂（長粒種）使用 20kg "ETSUHO V3" RICE FLOUR for Bread & Noodles お米の粉 V3 越穂（長粒種） 使用 20kg	その他  お餅の粉 V3 20kg "V3" MOCHI RICE FLOUR お餅の粉 V3 20kg	その他  うるち米グリツ 20kg RICE FLOUR "GRITS" うるち米グリツ 20kg	その他  焙煎玄米粉 20kg ROASTED BROWN RICE FLOUR 焙煎玄米粉 20kg	ミックス  お米で作った 天ぷら粉 20kg TEMPURA RICE FLOUR MIX お米で作った天ぷら粉 20kg	ミックス  からあげ用 片栗粉 20kg KARAAGE FLOUR MIX からあげ用片栗粉 20kg

