



塚本 肯志（つかもと こうし）氏

株式会社タイナイ 代表取締役社長

<https://tainai.co.jp/>



- 設立** : 平成元年 3 月
(令和 3 年 亀田製菓株式会社のグループ会社化)
- 資本金** : 1, 0 0 0 万円
- 事業内容** : 米粉パン、米パン粉の製造、販売
- 社員数** : 4 1 名 令和 5 年 7 月 1 日現在
- 本社・工場** : 新潟県胎内市
- こだわり** : 1. 新潟県産を中心に、国産のお米100%使用
2. 米粉100%でふんわりもちもち食感を実現
3. 特定原材料等28品目不使用

●参加者へのメッセージ

お米には素晴らしい力があると思います。
加工技術の向上により主食としてだけでなく
加工原材料としての米粉の活躍に期待しています。



(株) タイナイ
塚本 肯志 氏

自社製品における米粉の利用状況等について

これまでの米粉商品
とそのP Rポイント



新潟県産の米粉を中心に国産米粉を主原料に米粉パンを製造販売しています。アレルギー特定原材料等28品目を使用しない専用工場で製造しておりますのでアレルギーでお困りの方、グルテンフリーを志向されている方にお勧めです。

米粉商品の購入層
と商品への反応



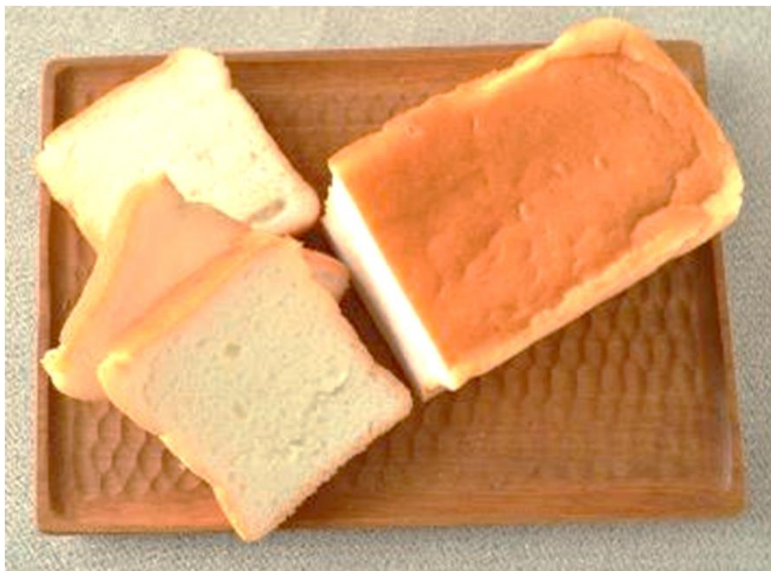
アレルギー疾患の方が増加傾向とお聞きしているほか、最近は国内でもグルテンフリーを志向される方が増加しているような肌感覚でおります。これに小麦価格の高騰の背景が加わり米粉とその製品に対する話題提供の場が増加しており昨年2022年の日経MJヒット商品番付でタイナイの「おこめ食パン」を前頭として取り上げていただきました。

米粉商品の開発・販売
での課題とその解決（事例）



お米のもつ特性から米粉だけで製造する米粉パンは日時経過で固くなり割れを生じやすい特性をもっています。現在は必ず温めてから召し上がっていただく製品となっていますが温めずに即食できる米粉パンの開発に取り組んでいます。またお客様が手に取りやすい環境として販売店様でのお取り扱いを増やしていくことが課題であることに加えて気軽にお試しできるように小容量パッケージの商品化を企画しています。

おこめ食パン（新潟県産米粉100%）



新潟県産の米粉を主原料で100%使用した食パンタイプの米粉パンで、タイナイ社製品の売筋No1です。

アレルギー特定原材料等28品目不使用ですトースターで焼いていただくとカリカリでもちもちの食感が楽しめます。

おこめ丸パン（新潟県産米粉100%）



新潟県産の米粉を主原料で100%使用した個食タイプの米粉パンで個装されております。

アレルギー特定原材料等28品目不使用で賞味期限も常温で90日とロングライフですのでご家庭でのローリングストック商品としても人気です。
個装に切り込みをいれてそのまま電子レンジで温めていただけるともちもち食感をお楽しみいただけます。

米パン粉



新潟県産米100%使用

アレルギー特定原材料等
28品目不使用

シシャモフライ



ササミフライ



フライ盛り合わせ



- ▶ 新潟県産100%の米粉を使用した米粉パンを焼き上げ粉碎した米パン粉です。
- ▶ 揚げるとカリカリ新食感のお米でできたパン粉。
- ▶ 油の吸収率が抑えられる(*)から健康を気にする方にもおすすめ！

※出典：「Oil Uptake Properties of Fried Batters from Rice Flour」
F.Shin and K.Daigle (J.Agric. Food Chem.47 (1999))



国産米100%を使用
自然なおいしさをお届けするために
「原料はなるべくシンプルにしたい」
という思いから作りました。
お米、とうもろこしでんぷん、
オリゴ糖、砂糖、米油、酵母、塩の
7つの素材を使って焼き上げた
角食タイプの米粉パンです

12月発売の新商品です

※デザインは変更になることがあります。

使用原材料

- 1, 米粉 (国産)
- 2, コーンスターチ
- 3, オリゴ糖
- 4, 砂糖
- 5, 米油
- 6, イースト
- 7, 塩