



藤井 義文（ふじい よしふみ）氏

新潟製粉株式会社 代表取締役

本社工場：新潟県胎内市近江新319番地



お米の粉食文化を創造する

新潟製粉株式会社

- 設立：平成10年7月
- 事業内容：穀粉の製造および販売
- 従業員数：20名
- 経営理念：お米の粉食文化を創造する
- メッセージ：



お米は日本人にとって主食であるだけでなく、日本の文化を築いてきた大切な財産だと思います。

生産者の皆さんと手を携えて、「粒での消費」はもちろんですが「米粉での消費」も加えることで、安定した需要を創出し米の安定生産の一助になればと考えております。製粉技術も進歩しており、小麦粉代替として十分にご利用いただけるようになりました。お取引きいただくメーカー様には安定供給が求められており、まさに正念場です。従来品種の生産、専用品種の生産・商品開発も含め、皆様のご協力をお願い申し上げます。

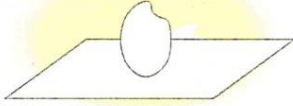
新潟県が開発した
微細米粉

米粉のできるまで

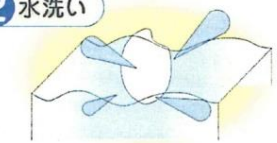
パン・めん
和菓子に利用

2段階製粉

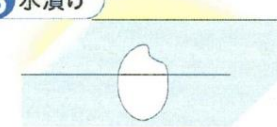
1 原料米(白米)



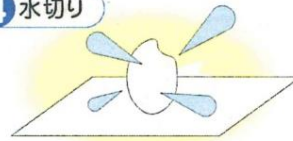
2 水洗い



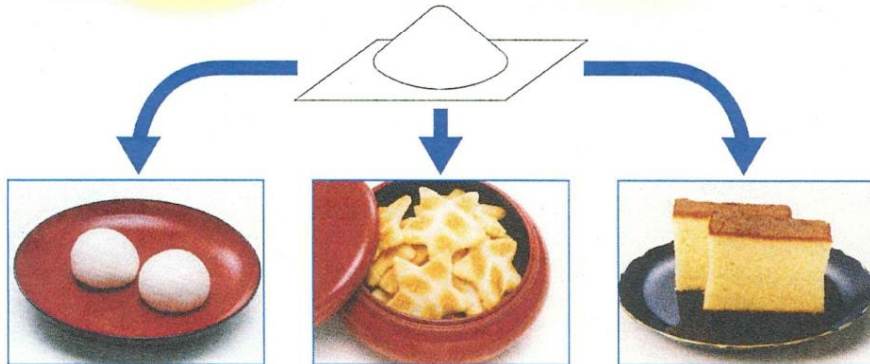
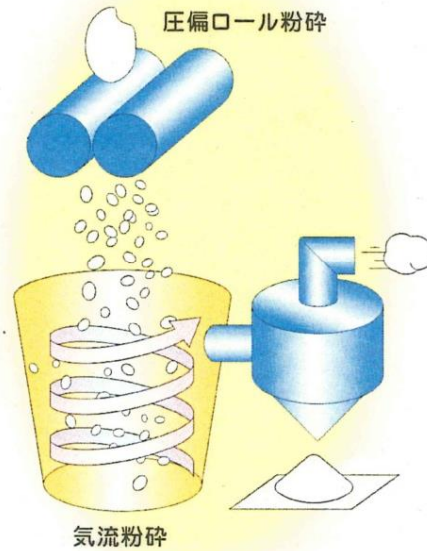
3 水漬け



4 水切り

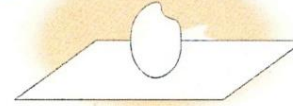


5 圧偏ロール粉碎/気流粉碎(2段階製粉技術)

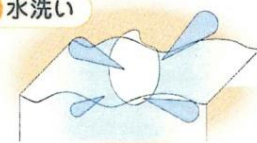


酵素利用製粉

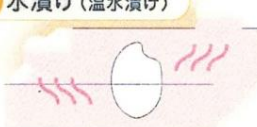
1 原料米(白米)



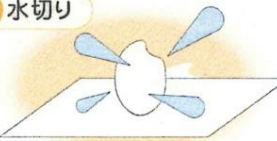
2 水洗い



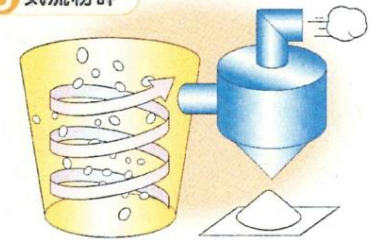
3 水漬け(温水漬け)



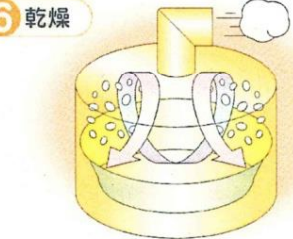
4 水切り



5 気流粉碎

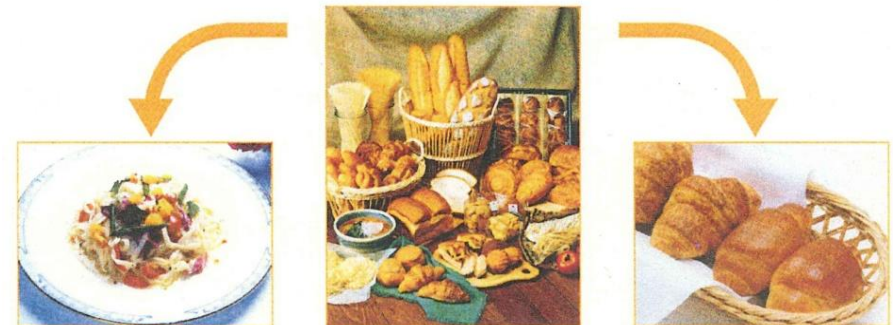


6 乾燥



7 調整

グルテン添加



米粉の様々な用途
について



- ・従来の米粉として「上新粉」が使われていた。
（主に和菓子用途）
- ・新潟県食品研究センターで「微細米粉」製粉技術が
確立された。（上新粉より細かく、澱粉の傷みが
少ない米粉）
- ・この微細米粉が小麦粉代替として利用が広がった。
- ・微細米粉に小麦グルテンをミックスしたミックス粉は
外食産業の冷凍パン、学校給食、リテールベーカリー
様でご利用いただいております。
- ・同様にミックス粉が学校給食の麺で提供されている。
- ・微細米粉だけを使用した、「米粉パン」「パン粉」
「麺」も商品化いただいております、使用量は年々増加
傾向にあります。
- ・洋菓子での使用も年々増加しており、米粉のしっとり
感が消費者の皆様を受け入れられたと感じております。
- ・スナック菓子も「ふんわり感」で特長がでております。

エンドユーザーの
ニーズ、要望等について



- ・令和6年産まで、新潟県産米を契約。主に従来品種。
- ・エンドユーザー様より、新潟県産の要望は多い。ただ、生産地情報をしっかりお伝えできれば、エンドユーザー様にご理解いただけたと思います。
- ・専用品種「笑みたわわ」も試験中。
- ・北陸地区で栽培可能な新たな専用品種の出現に期待。加工適正があり、産地化できると差別化を図れる。
- ・エンドユーザーでの加工テストは必須。

米粉用米の調達、
米粉の供給状況について



- ・令和6年産は、ほぼ計画通りに調達させていただいた。
- ・令和7年産は見込みが立っていない状況です。
- ・お取引先はメーカー様が多いため、安定した価格と納品数量が求められます。
- ・順調に拡大している米粉の需要を停滞させないために生産者の皆様のご協力をお願い申し上げます。