

# 米粉の可能性

【北陸米粉サロン2025】



 **namisato**  
株式会社 波里

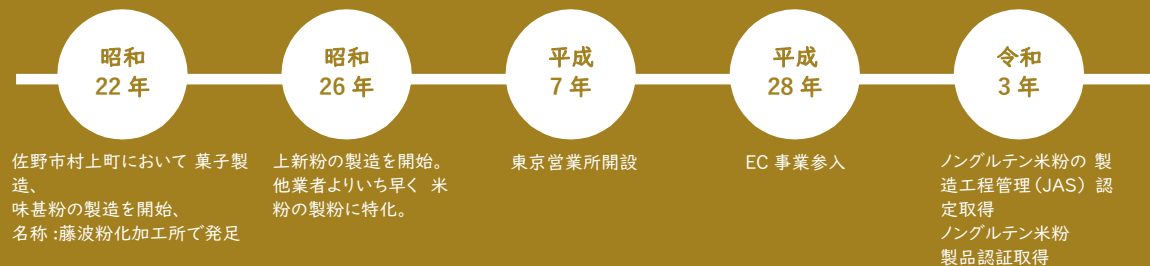
# COMPANY INFORMATION

## 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)

# HISTORY

## 株式会社波里の歴史



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、日本人になくは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、「ノングルテン米粉製造工程管理 JAS」の国内認証第 1 号と、日本の No.1 米粉メーカーとして業界を牽引する。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。

# 当社工場一覧

## ◆ 本社工場

各種米粉製造  
栃木県佐野市村上町903



## ◆ 辰巳米粉工場

各種米粉製造  
栃木県佐野市村上町549



## ◆ 足利胡麻工場

胡麻の加工製造  
栃木県足利市寺岡町680-1



## ◆ 和楽スイーツファクトリー

各種和洋スイーツの製造  
栃木県足利市多田木町1313-1



## ◆ 秋田こまち麺工場

米粉麺の製造  
秋田県湯沢市吹張2-1-28



## ※関係会社

### ◇ 金ごま本舗株式会社

金ごま・金ごま油の製造販売  
兵庫県宝塚市山本中3-19-26  
<https://kingoma.co.jp>



### ◇ 佐野市学校給食協同組合

栃木県佐野市伊勢山町1426-4

<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>R</b> 20kg</p> <p>お米の粉 R 20kg</p>	<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>R2</b> 20kg</p> <p>お米の粉 R2 20kg</p>	<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>R3</b> 20kg</p> <p>お米の粉 R3 20kg</p>	<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>R5</b> 20kg</p> <p>お米の粉 R5 20kg</p>	<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>R5W</b> 20kg</p> <p>お米の粉 R5W 20kg</p>	<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> ソフトタイプ 20kg</p> <p>お米の粉 V3 ソフトタイプ 20kg</p>	<p>料理・菓子用</p> <p>お米の粉 <b>V3B</b> 20kg</p> <p>お米の粉 V3B 20kg</p>
<p>パン用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 20kg</p> <p>お米の粉 V3 20kg</p>	<p>パン用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 山形県産米使用 20kg</p> <p>お米の粉 V3 山形県産米使用 20kg</p>	<p>パン用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 秋田県産米使用 20kg</p> <p>お米の粉 V3 秋田県産米使用 20kg</p>	<p>パン用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> ミズホチカラ使用 20kg</p> <p>お米の粉 V3 ミズホチカラ使用 20kg</p>	<p>パン用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 笑みたわわ使用 20kg</p> <p>お米の粉 V3 笑みたわわ使用 20kg</p>	<p>パン用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 強カタイプ 20kg</p> <p>お米の粉 V3 強カタイプ 20kg</p>	<p>麺用</p> <p>お米の粉 <b>R</b> 高アミロース米使用 20kg</p> <p>お米の粉 R 高アミロース米使用 20kg</p>
<p>麺用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 高アミロース米使用 20kg</p> <p>お米の粉 V3 高アミロース米使用 20kg</p>	<p>麺用</p> <p>お米の粉 <b>V3</b> 越穂(長粒種)使用 20kg</p> <p>お米の粉 V3 越穂(長粒種) 使用 20kg</p>	<p>その他</p> <p>お餅の粉 <b>V3</b> 20kg</p> <p>お餅の粉 V3 20kg</p>	<p>その他</p> <p>うるち米グリツ 20kg</p> <p>うるち米グリツ 20kg</p>	<p>その他</p> <p>焙煎玄米粉 20kg</p> <p>焙煎玄米粉 20kg</p>	<p>ミックス</p> <p>お米で作った 天ぷら粉 20kg</p> <p>お米で作った天ぷら粉 20kg</p>	<p>ミックス</p> <p>からあげ用 片栗粉 20kg</p> <p>からあげ用片栗粉 20kg</p>

<p><b>サクッ!</b> お米の粉</p> <p>220g・450g・1kg</p> <p>お米の粉 <b>ノングルテン</b> お料理自慢の薄力粉</p> <p>細かく仕上げた米粉で、小麦粉の代わりとして料理・菓子作りまで幅広くご利用いただけます。</p>	<p><b>もっちり!</b> お米の粉</p> <p>450g</p> <p>お米の粉 <b>ノングルテン</b> 手作りパンの薄力粉</p> <p>パン用途に適した米粉専用品種「実みたわわ」を使用した米粉です。</p>	<p><b>しっとり!</b> お米の粉</p> <p>300g・1kg</p> <p>お米の粉 手作りお菓子の薄力粉</p> <p>国産米100%を使用したお菓子用の米粉。スポンジ菓子に最適。</p>	<p><b>もっちり!</b> お餅の粉</p> <p>300g</p> <p>お餅の粉</p> <p>国産もち米を使用。ちよい足しでもちっと食感にアレンジができます。</p>	<p><b>もっちり!</b> お米の粉</p> <p>500g・1kg</p> <p>お米の粉 <b>小麦グルテン配合</b> 手作りパンの強力粉</p> <p>パン用途に適した米粉専用品種「実みたわわ」を配合。もっちり食感のパン作りに。</p>
<p><b>カリッ!</b> お米の粉</p> <p>500g</p> <p>お米の粉 パン用ミックス粉</p> <p>パン用途に適した米粉専用品種「実みたわわ」を主原料にした小麦不使用のパンミックスです。</p>	<p><b>ふんわり!</b> お米の粉</p> <p>500g</p> <p>お米の粉 菓子用ミックス粉</p> <p>小麦不使用の焼き菓子が手軽にお作りいただけます。アルミ不使用の紙容器を使用しており</p>	<p><b>天ぷら粉</b></p> <p>300g</p> <p>お米で作った 天ぷら粉</p> <p>小麦不使用の天ぷら粉。サクとした食感が長く持ち、吸油が少なくヘルシーな天ぷら作り。</p>	<p><b>チヂミ粉</b></p> <p>300g</p> <p>お米で作った チヂミ粉</p> <p>国産米粉主原料のミックス粉。手揉みにアミが高めます。</p>	<p><b>お好み焼粉</b></p> <p>300g</p> <p>お米で作った お好み焼粉</p> <p>国産米粉主原料のミックス粉。もちっとふんわりしたお好み焼ができます。</p>
<p><b>片栗粉</b></p> <p>200g</p> <p>からあげ用片栗粉</p> <p>でん粉に国産米粉を加えました。からあげがカリっと仕上がります。</p>	<p><b>米粉パンケーキミックス</b></p> <p>200g</p> <p>米粉パンケーキミックス</p> <p>小麦不使用のパンケーキミックスです。しっとり・ふんわりした食感が特徴です。</p>	<p><b>国産米粉パンケーキミックス</b></p> <p>200g</p> <p>砂糖不使用 国産米粉パンケーキミックス</p> <p>小麦・砂糖不使用のパンケーキミックスです。野菜や果物を使ってアレンジができます。</p>	<p><b>玄米パンケーキミックス</b></p> <p>200g</p> <p>玄米パンケーキミックス</p> <p>小麦不使用・糖質30%オフ、香ばしい国産玄米粉を配合したパンケーキミックスです。</p>	

## NEW!



北海道産お米の粉  
パンケーキミックス  
米粉の特徴を最大限に生かした  
パンケーキミックス



国産お米の粉  
パンケーキミックス  
米粉の特徴を最大限に生かした  
パンケーキミックス

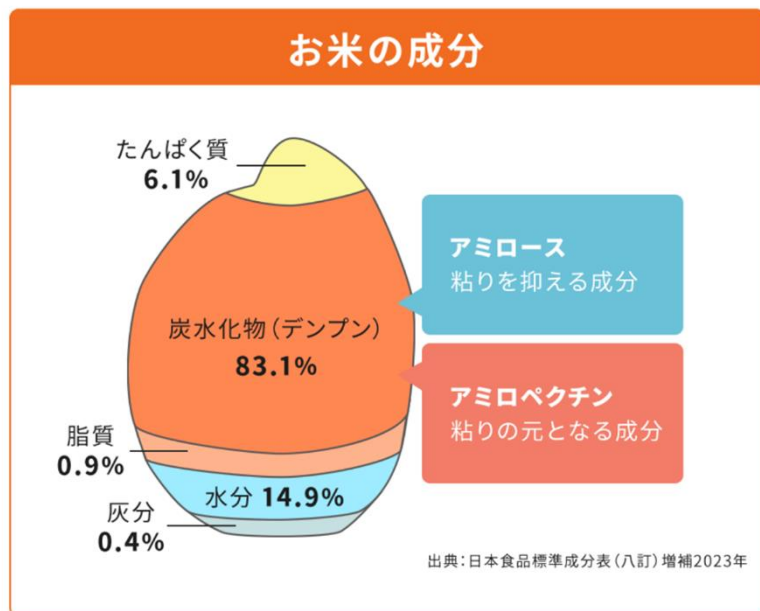


おさとうなし ぱんけーき  
生後9か月頃からの  
生後9か月頃から食べられる優しい味わいの  
幼児向けパンケーキミックス



あまさひかえめ ぱんけーき  
生後9か月頃から食べられる優しい味わいの  
幼児向けパンケーキミックス

米粉の主な用途は、米の**アミロース含有率**によって、**菓子・料理用、パン用及び麺用**に分類されています。米粉を使う時は、それぞれの用途にあった米粉を選ぶことが大切。



## アミロースとは

米の主成分であるデンプンを構成する「粘りを抑える」成分のこと。一方、「粘りの元となる」成分はアミロペクチンです。これらの含有率が米粉の粘りの強度に関わっています。米粉の原料となるうるち米のアミロース含有率は17~23%となっています。

	1番	2番	3番
用途	菓子・料理用	パン用	麺用 ※一部、菓子・料理用含む
アミロース含有率(%)	20%未満	15~25%未満	20%以上
	【ソフトタイプ】 15% 未満  シフォンケーキ クッキー	【ミドルタイプ】 15-20%未満 スポンジケーキ クッキー 天ぷら粉 唐揚げ粉 お好み焼き粉 とろみ付け	パン全般  麺全般 【ハードタイプ】 25%以上  強弾力の麺 洋酒に浸すなどの硬めの ケーキ
波里の米粉			

出典: 農林水産省が策定した「米粉の用途別基準」抜粋

メレンゲのお菓子づくりにおすすめ



吸水 多

しっとりとした食感

料理にお菓子にも使える人気商品!



## ロール粉碎の米粉 (R) : 料理用、菓子用

適度な吸水力があることで、揚げ物ではカリッとした存在感のある衣になり、シチューなどでは簡単にとろみをつけることができる。成形も可能なため、パンケーキやクッキーなどの焼き菓子にも適している。

粒度 細

ふんわりとなめらかな食感

R

粒度 粗

サクッとした食感

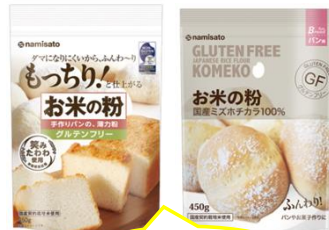
V

吸水 少

軽い食感

## 気流粉碎の米粉 (V) : パン用、菓子用

Rより粒度が細かく、澱粉損傷が最小限に抑えられているため、吸水率は低く、水分と混ぜてもさらさらとしている特徴がある。成形はできないが、米粉100%パンでも高さやふんわり感を出すことができる。メレンゲとの相性がよく、ふんわりとした軽いお菓子づくりとの相性が良い。



パンやお菓子におすすめ



30gの各米粉に、30mlの水を加えます



※米粉の吸水率は、粉碎時の澱粉損傷率のほか、粉碎前の浸水の水分量や乾燥の具合によって変わるため、各メーカーや商品によって調理の際の米粉の水分に対する反応や膨らみに影響する。出来上がりや食感に違いがでる要因となっている。

## 米粉パン専用米

# 笑みたわわ

国産笑みたわわ100%使用



「笑みたわわ」は米粉の需要拡大に向けて、パン作りに適した米粉専用米として開発されたお米の品種です。同じパン作りに適した、ミズホチカラの品種改良により誕生したこともあり、ミズホチカラの妹のような品種になります。米粉としてミズホチカラとほぼ同等の特性を持ちますが、笑みたわわはより早期に熟成する広域栽培可能な品種となっています。より安定した収穫が期待される品種として注目されています。

## ふっくら 焼きあがる

### 米粉パン用品種の代名詞

「笑みたわわ」はミズホチカラ同様、米粉に製粉するときのデンプンの損傷が少ないため、パンのふくらみが良いなど、製パン用米粉として優れた特性を持ちます。

一般的な米粉と比べて、ふっくらとした焼き上がりに！！



スライス部分を注目してみると...



## 米粉だけで焼ける

### グルテンや増粘剤を使わない無添加のパンが焼けます

従来の米粉でパンを焼くときに必要としていたグルテンや増粘材を使わなくても、パン用米粉に通した「笑みたわわ」なら、ふんわりしっかりとした食感が味わえます。



## 地元栃木県に 根付いた米づくり

地元栃木県において米粉用の米生産拡大と需要拡大を目指し「米粉用米生産拡大研究会」を結成し「笑みたわわ」の栽培に取り組んでおります。発足間もない会ではありますが、持続可能な生産・消費を行う事で、地域・社会にも貢献してまいります。

※2023年5月 米粉用米生産拡大研究会を結成



※映像：NHK・とちテレNEWS

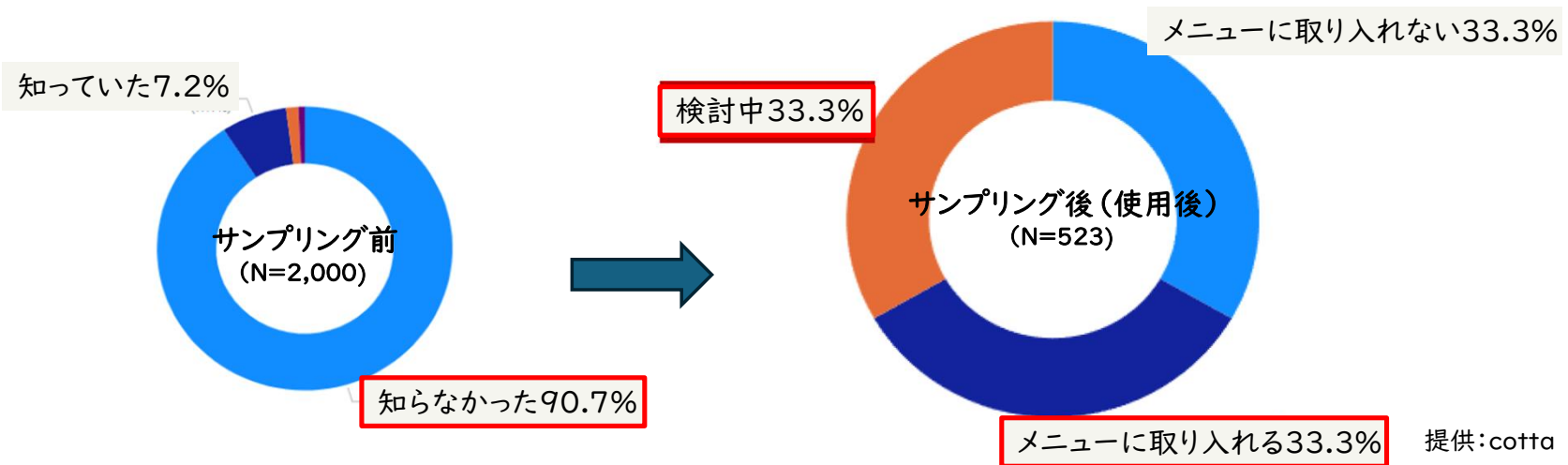
生産者の約30人が田んぼを視察

cotta\*とのお取組みの紹介:\*製菓・製パン専用のECサイト

米粉を使った商品を販売しているコッタビジネスユーザー（カフェやパン屋さんなどのスモールB）に「笑みたわわ」をサンプル提供し、使用評価いただいた。

結果：認知度1割未満だったユーザーが、**使用後は7割近くが今後の活用について前向きであった**

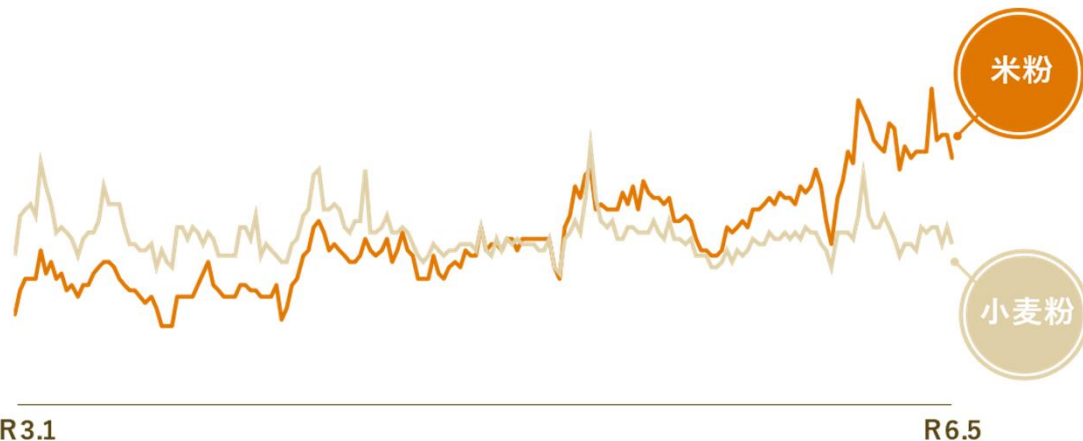
課題：認知度が低いこともあり、美味しく仕上がる配合や発酵の見極め、特色をいかしたレシピなど情報が少ない。検討材料を増やすため、メーカーとしても研究が必要である。



「笑みたわわ」を使ったレシピ  
cotta所属の料理家さんによるレシピ開発  
笑みたわわの特色を生かした「ふわふわ」「しっとり」食感が際立つ3品（ドーナツ、クッペ、メロンパン）

# 米粉のトレンド(今作られているメニュー)

## ←米粉の検索ボリューム

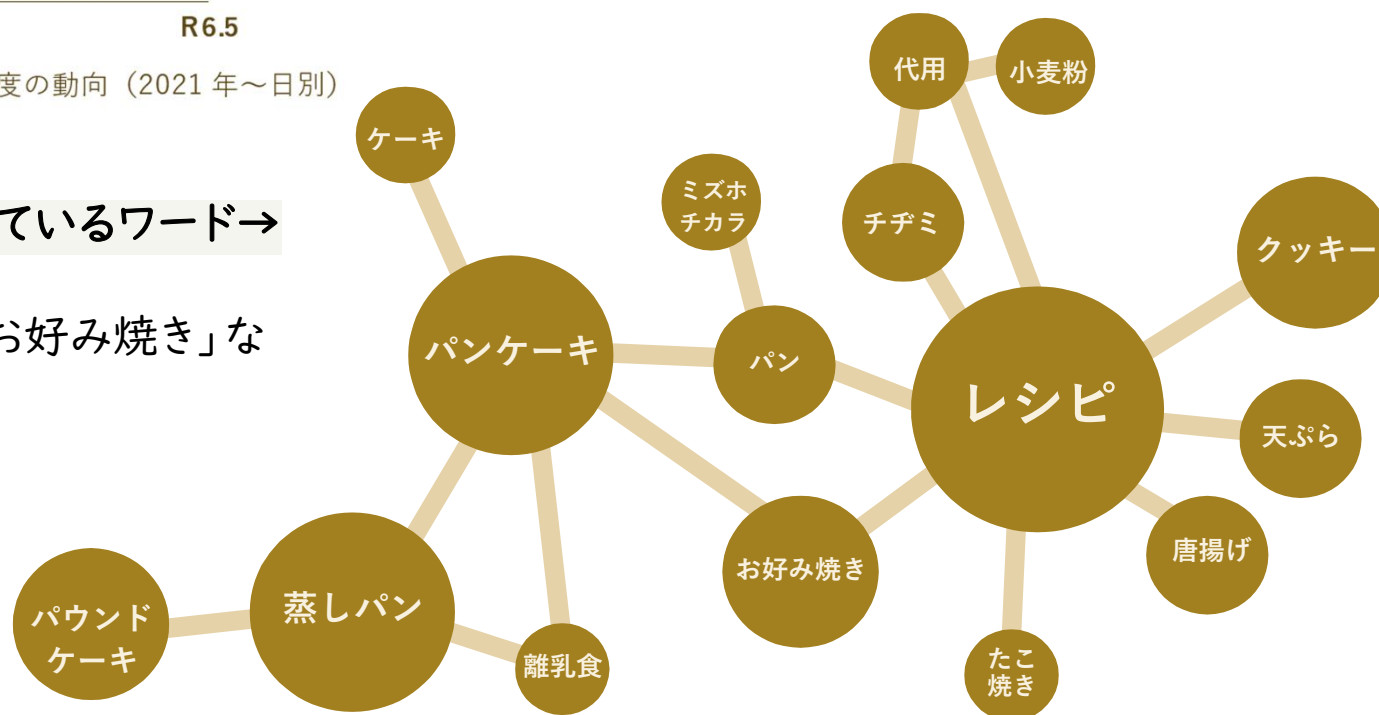


令和4年11月以降、小麦粉を超える検索ボリューム。「レシピ」や「米粉の特徴」などが検索されている。

※出典：Google Trends 人気度の動向 (2021年～日別)

## 米粉と一緒に検索されているワード→

「パンケーキ」「蒸しパン」「唐揚げ」「お好み焼き」など家庭で作れるレシピ名が目立つ。



※(株)波里調べ

# 米粉のトレンド(今作られているメニュー)



namisato\_official   フォロー中▼   メッセージ   検索   ...

投稿276件   フォロワー6888人   フォロー中75人

株式会社波里 / NAMISATO / 米粉/胡麻/大豆  
 商品・サービス  
 生産量日本一の米粉メーカー  
 NAMISATO公式アカウントです。  
 「米粉」を皆様のもとにお届けして70年  
 美味しい米粉レシピ/美味しい商品を発信！  
 #米\_好きを語る  
 bit.ly/45W8ihP

波里のInstagramではトレンドや季節、作りやすさを意識した米粉料理を発信。

SNSではスイーツ系のリーチ数が高くなる傾向がある。また、調理工程が簡単で作りやすいレシピが人気。



直近では、レシピサイトNadiaの料理家さんとコラボしたバレンタインレシピの影響が非常に大きかった。

### 【米粉いちご焼きチョコケーキ】

※閲覧数36,923、リーチ数24,705、動画再生数36,923

- 特徴
- ・チョコレートの湯煎不要
  - ・すべての材料をワンボウルで混ぜて焼くだけ



### namisato X ヤマキ

家庭の定番料理「から揚げ」や「卵焼き」に手軽に使えることを訴求。

【米粉のだしから揚げ】  
揚げ粉として米粉を使用

【米粉のだし巻き卵】  
卵液に少量の米粉を入れることで  
巻きやすくぷるっとした卵焼きに

## (参考) 米粉料理【おかず】

米粉は和洋中、スイーツ(焼き菓子、デザート) 様々な料理に活用できます。  
健康観点やアレルギー対応だけではなく、米粉のおいしさや便利さを実感できます。

**揚げ物**: 吸油率が低くヘルシー! カリッと食感持続で美味しさ長続き

**シチュー・グラタン**: バター無で作れて、ダマにならず失敗知らず

ルー不要、ダマになりにくく失敗知らず



吸油率が低くヘルシー! カリッと食感長続き



外側カリッ!  
中もっちりポリューム満点!



ふんわりと柔らかく



型崩れしにくく、巻きやすい。



お菓子づくりでは、面倒なふるう手間がなかったり、グルテンがないため混ぜすぎても失敗しないなどお菓子づくりのハードルを下げしてくれるメリットがたくさんあります。

ふわふわ、しっとり、どっしり、もっちり、サクサク、ホロホロなどレシピによって様々な食感が楽しめます。

メレンゲと好相  
性ふわふわに!



ワンボウルケー  
キはしっとり



トレンドのカヌレ  
は外側カリッ!  
中もっちり



レシピによって  
サクサク、ホロ  
ホロ、しっとり



チョコレート菓子は  
風味を邪魔せず  
濃厚に



「種」を想い

「人」を想い

「幸せ」を想う

 **namisato**

株式会社 波里