

関東米粉食品メールマガジン

第231号 2020. 06. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****< イベント >*****

1. 「アレルギー対応スイーツコンテスト」レシピを募集 (6月30日まで)



締め切り間近！
御応募をお待ち
しています。

一般社団法人日本環境保健機構（とうきょう米粉ネットワーク会員）では、小麦・卵・乳製品不使用を条件としたアレルギー対応スイーツコンテストを開催します。

みんなが笑顔になれるスイーツ作りに挑戦してみたい方は、奮って御応募ください。

●応募部門

- A（一般）：プロ・アマ問わず社会人で、決勝審査、表彰式に出席できる方
- B（学生）：中学生・高校生・専門学生・大学生で、決勝審査に出席できる方
- C（キッズ）：小学生以下（書類審査のみ）

●応募条件

小麦・卵・乳製品を使用しないこと、レシピ・原材料の公開を承諾いただくこと。

- ・決勝審査：9月12日（土）（東京製菓学校）
- ・表彰式：10月14日（水）（新宿京王プラザ）

※応募条件の決勝審査の日程が変更になりました（当初、9月5日（土））。

アレルギー対応スイーツコンテスト実行委員会

<https://usapen.info/sweetscontests/>

2. 「みんなのアレルギーEXPO 2020」出展者を募集中 (8月28日まで)

一般社団法人日本環境保健機構（とうきょう米粉ネットワーク会員）では、アレルギーやシックハウス症候群、化学物質過敏症などの環境由来の健康問題について調査研究を行い、広く一般の方々に情報提供をしています。

その一環として年に一度「みんなのアレルギーEXPO」を開催しており、今年は以下のとおりです。



小麦アレルギーに対応できる米粉活用の商品や取組の紹介ができますので、興味のある方は、出展に向け御検討ください。

- 募集期限：8月28日（金）まで
- ※募集数に達した場合、期限前に締め切ることがあります。

みんなのアレルギーEXPO 2020 実行委員会

<http://expo.jeho.or.jp/>

1. 「米粉パンの日」を再開

(6月16日)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、新型コロナウイルス感染拡大防止対策の観点から休止していた「米粉パンの日」。さいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビーで販売を再開しました。

休止以前と変わらぬ盛況ぶりで、特に季節限定のアイスベーグル「ココナッツパイ&キャラメルチョコ&クリームチーズ」に人気が集中しました。

今後も、米粉入りベーグル専門店WAベーグル(同連絡会会員)が、埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルなどを提供していく予定です。

次回は、7月14日(火)です。

購入には、事前予約が必要です。希望される方は、関東米粉食品普及推進協議会事務局まで御連絡ください。

●製造者：WAベーグル(有限会社 食生活)

埼玉県さいたま市南区神明1-10-15メゾン・ド・コリン1階

<http://shokuseikatsu.co.jp/>



2. 家庭用の新ブランド「Riz pates (リパート)」を販売



群馬製粉株式会社(米粉ネットぐんま会員)では、家庭での米粉利用の定着が進む中、国産米100%使用のグルテンフリー米粉マカロニ「リパート」の販売を始めました。

素材の味を活かして作られた同製品は、グラタンやパスタ風、サラダのトッピング、スープカレーに入れるなど様々な料理に利用いただけるほか、白玉の代用などスイーツとも相性は抜群。茹でると“もちもちした食感”、揚げると“サクサク感”が堪能できると好評を博しております。

マカロニの形状は、定番の筒状型と「星・ハート型」の2商品をラインナップ。お好みやレパートリーにあわせて、是非とも家庭での料理・スイーツ作りにお試しいただきたい逸品です。

●群馬製粉株式会社“米粉マカロニ「リパート」”

http://www.5783.jp/product_m02.htm

** 米粉マカロニ「リパート(星・ハート型)」で簡単調理にチャレンジ **

父の日は過ぎてしまったけど、お家でお酒のおつまみ作りにチャレンジしてみませんか？

リパートを揚げて塩を振っただけの簡単・時短調理です。

(13分茹でた後、冷水で締める。190℃の油でキツネ色に揚げる。)

しかも！米粉だから小麦粉製品よりも油を吸わず、ヘルシーに仕上がります。



*****< インフォメーション >*****

◇「米粉をめぐる状況について（農林水産省）」を活用ください

米粉利用の促進に関する資料「米粉をめぐる状況について」が6月に更新されました。米粉用米の状況、米粉の特徴、支援措置など各種情報が満載ですので、是非、活用ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-163.pdf>

◇「米粉製品」を募集しています

関東農政局内の特設展示コーナーで展示する米粉製品を、随時募集しています。関東米粉食品普及推進協議会会員の皆様の申し出をお待ちしています。

●問合せ先：埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局（TEL：048-740-0406）

●申込み先：以下の「米粉関東_窓口」メールアドレスまで（komeko.kanto@maff.go.jp）

※件名に『米粉製品展示希望』の旨記載し、メール送信してください。

◇「米粉食品の販売店等の情報」を提供してください

関東米粉食品普及推進協議会では、会員の皆様が販売している米粉食品などの情報を収集しています。当該情報を「米粉食品PRシート」に記入していただき、各都県協議会事務局宛てにメールやFAX等で提供ください。

米粉利用拡大を一層推進するため、関東農政局ホームページや関東米粉食品メールマガジンなどで幅広く紹介します。

●米粉食品PRシート（エクセルファイル）のダウンロード

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/komekoibento.html

<米粉関連サイトからの情報>

● 関東農政局「米粉情報」

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/

● 農林水産省「米粉の情報」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>

● KOMKO. NET [全国穀類工業協同組合]

<http://www.komeko.net/index.html>

● 米穀機構米ネット [公益社団法人米穀安定供給確保支援機構（略称「米穀機構」）]

<http://www.komenet.jp/>

● NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク（略称「CAP.N」）

<http://www.cap-net.jp/>

● 日本米粉協会

<http://www.komeko.org/>

関東米粉食品メールマガジンは、関東米粉食品普及推進協議会が、会員の皆様から寄せられた様々な情報をもとに、米粉の利用拡大のために情報発信しています。皆様の御意見・御質問、御要望をお待ちしています。

関東米粉食品普及推進協議会事務局（関東農政局 生産部生産振興課内）
TEL：048-740-0406（直通） FAX：048-601-0533
*メルマガバックナンバー ⇒ <http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/>