

関東米粉食品メールマガジン

第251号 2022. 05. 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2022」レシピを募集中 【6月30日まで】【再掲】



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）、「アレルギー対応スイーツコンテスト2022」を開催。

●応募部門

- A（プロ）：現役パティシエ・調理スタッフ、製菓・調理学校指導員など
- B（一般）：上記プロに該当しない方（中学生、高校生、専門学生、大学生を除く）
- C（学生）：中学生・高校生・専門学生・大学生
- D（キッズ）：小学生以下（絵のみで調理はなし）

●応募条件

卵・乳製品・小麦を使用しないこと、レシピ・原材料の公開を承諾いただくこと

●応募締め切り：2022年6月30日（木）（間もなく締め切りとなります）

●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. 第6回“日本の食品”輸出 EXPO を開催 （6月22日～24日）【再掲】

※2021年開催時のレイアウト図です

会場レイアウト図（インテックス大阪 6号館 Bゾーン）		
NEW サステナブル&フリーフロム食品 ソーン *オーガニック食品 *GMO・MSGフリー *グルテンフリー *ミートフリー *シュガーフリー *アレルギーフリー ...など	菓子 ソーン *和菓子 *スナック菓子 *焼菓子・クッキー *米菓 *ゼリー *チョコレート ...など	調理器具・食器 ソーン *食器 *酒器 *包丁 *グラス *鍋 *卓上用品 ...など
健康・美容食品 ソーン *サプリメント *栄養補助食品 *健康ドリンク *美容ドリンク *ダイエット食品 *プロテイン ...など	日本茶 ソーン *煎茶 *玉露 *抹茶 *ほうじ茶 *玄米茶 *茶器 ...など	ドリンク・酒 ソーン *日本酒・焼酎 *ビール・ウイスキー *ワイン・果実酒 *清涼飲料 *果実・野菜飲料 *水 ...など
調味料 ソーン *味噌 *しょうゆ *出汁 *食酢 *ドレッシング *こうじ調味料 ...など	加工食品 ソーン *即席食品 *冷凍食品 *レトルト食品 *乳製品 *缶詰・瓶詰 *物流・輸出支援 ...など	水産物・農畜産物 ソーン *魚類・甲殻類 *貝類・海藻類 *お菓子・干物 *青果物 *穀物 *食肉・鶏卵 ...など

※図は掲載レイアウト図と異なる場合があります。

“日本の食品”輸出 EXPO は、世界に誇る「日本の食品」を世界各地から集まる食品バイヤーや日本の食品輸出商などと商談を行う展示会。特長の一つであるアポイントシステムは、事前に商品検索サイトに登録することにより、製品情報を見た海外バイヤーからのアポイントを受付け、展示会当日の商談につなげることも可能。

海外でのグルテンフリー食品への関心度は高く、世界のグルテンフリー市場規模が拡大基調にある中で、グルテンを含まない米粉の特性を活かした高品質な日本産米粉製品を海外に向けてPRする絶好の機会（米粉ならではの商品（グルテンフリーやヴィーガン対応食品）が多数

出展予定)となっておりますので、是非、出展を御検討ください。

(申込締め切り日は特に設けておりません。(出展スペースがなくなり次第、申込み終了))

●開催場所：東京ビッグサイト（東京都江東区）

●開催日時：令和4年6月22日（水）～24日（金）

●第6回“日本の食品”輸出 EXPO

<https://www.jpfood.jp/>



***** < トピックス > *****

1. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売

(次回の販売は6月28日)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の取組の一環として毎月1回「米粉パンの日」を設定しています。

埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルや小麦・卵・乳の一部又は全部を除去した米粉の焼き菓子を提供しています。

購入には事前予約が必要です。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。

(komeko.kanto@maff.go.jp)

●申込期限：6月24日（金）

●お渡し日：6月28日（火）12:00～12:30（さいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビー）

●製造者：WAベーグル（有限会社 食生活） <http://www.shokuseikatsu.co.jp/>

（さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1階）

令和3年度に販売したベーグルの人気ベスト3をデリ系・スイーツ系に分けて発表します。

【デリ系】



鎌倉ハム&チェダーチーズ

1位：鎌倉ハム&チェダーチーズ

2位：鎌倉ハム&ダブルチーズ

3位：和風金胡麻ごぼう

【スイーツ系】



ダブルチョコ&ナッツ

1位：ダブルチョコ&ナッツ

2位：オレンジ&クリームチーズ

3位：濃厚ピーナッツバター

埼玉県産『紅赤』の焼きいも

人気のベーグルについては、定番商品が上位に入りましたが、驚いたのはスイーツ系で3位の『紅赤』です。季節限定商品では令和4年1月に1回だけでしたが、堂々のランクイン。

*****＜ KOMEKO 便り（会員提供情報）＞*****



1. パティシエの皆さま必見！高RS米粉「Naturel Fibre（ナチュレル フィブル）」開発

群馬製粉株式会社（米粉ネットぐんま会員）では、高RS米の米粉「Naturel Fibre（ナチュレル フィブル）」を開発し、試験販売を開始しました。RS【Resistant Starch（レジスタントスターチ）】とは、難消化性澱粉のことで、小腸で吸収されにくいため、血糖値の上昇を抑えられる効果が期待できます。また、腸内細菌によって短鎖脂肪酸が増え、大腸環境を改善する効果が期待できます。使われている高RS米品種の「まんぷくすらり※」は、秋田県産「あきたこまち」と比べて約10倍RS値が高いのが特徴です。※秋田県立大学で開発された品種です。
※ナチュレル フィブルの「RS」は、高RS米品種「まんぷくすらり」由来の天然素材であり食品添加物ではありません。

参考レシピ「高RS米粉と玄米のクッキー」

【配 合】〈生地〉

バター 240g 粉糖 100g 藻塩 1.5g 卵黄 20g 生クリーム 47% 15g
ナチュレル フィブル（高RS米粉） 210g アーモンドプードル 100g
リ コンプレ（焙煎玄米粉） 70g

【製 法】

- 1 バターを室温にて柔らかくし、ミキサー（泡立て器）で練り、粉糖・藻塩を合わせる
- 2 1に卵黄、生クリームを合わせる
- 3 ナチュレル フィブル、アーモンドプードル、リ コンプレを事前に合わせ、2とよく混ぜ合わせる
- 4 生地を冷蔵庫にて1時間程度冷やす
- 5 冷却後、厚さ10mmに伸ばし、クッキー型で抜く
- 6 焼成：上火180℃/下火150℃ 約15分間
- 7 焼成後、冷めてからまわりに粉糖又はリ コンプレ（分量外）を塗す

*****＜ インフォメーション ＞*****

◇【原油価格・物価高騰等総合緊急対策のうち輸入小麦等食品原材料価格高騰緊急対策事業について】

ウクライナ情勢等に関連して価格が高騰している輸入食品原材料を使用している食品製造業者等に対し、国産小麦・米粉等への原材料切替、価格転嫁に見合う付加価値の高い商品への転換や生産方法の高度化による原材料コストの抑制等の取組を緊急的に支援を実施します。

1. 原材料を切り替えた新商品等の生産・販売（価格転嫁に見合う付加価値の高い新商品の開発を含む）（例として、輸入小麦から米粉・国産小麦への切替）

2. 原材料の使用コストを削減した新商品等の生産・販売、新たな生産方法の導入

【支援対象経費】

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| ・ 原材料切替のために必要な経費 | ・ 新商品等の開発 |
| ・ 原材料切替に伴う機械・設備の導入 | ・ 製造ラインの変更・増設 |
| ・ 食品表示の変更に伴う包材・資材の更新 | ・ 新商品（高付加価値化を含む）PR費 |
| ・ 新商品（主食用）の販売促進期間における原材料費 | |

この事業については、5月25日に民間団体（全国1団体）の公募が終了し、今後、食品製造事業者等向けの支援が開始される予定と聞いています。

輸入小麦等食品原材料価格高騰緊急対策事業

<https://www.maff.go.jp/j/budget/attach/pdf/r4yobihi-13.pdf>

◇【米粉・米粉商品等の情報提供をしてください！】

関東米粉食品普及推進協議会会員により実施されている、コロナ禍での「新しい生活様式」に対応した米粉利用拡大啓発の取組について、是非、以下の情報提供に御協力ください。

なお、いただいた情報等は、メールマガジン（KOMEKO便り（会員提供情報））などで紹介します。

●情報提供をお願いする対象商品（メニュー含む）及び対象会員

- ①「家庭で利用する調理向け米粉・米粉商品」の紹介（米粉製造・販売事業者）
- ②「家庭食、テイクアウト、デリバリー商品」の紹介（米粉利用商品製造・販売事業者）
- ③「家庭でできる米粉料理メニュー」の紹介（米粉料理に関心のある者）

●情報提供の方法等

情報提供の様式・記載例は以下のURL（関東農政局ホームページ内）にて御確認ください。

<https://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/200923.html>

◇「米粉製品」の展示を希望される会員を募集しています

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：関東米粉食品普及推進協議会事務局

（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」の[令和4年5月版](#)が公表されています。



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、御活用ください。

← (7 ページ) (参考) 米粉の特徴

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-53.pdf>

<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/komekojouhou/>
- 農林水産省「米粉の情報」
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>
- KOMÉKO.NET [全国穀類工業協同組合]
<http://komeko.kilo.jp/>
- 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/>
- 国内産米粉総合情報サイト
<https://www.komeko-life.com/>

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。

< 編集後記 >

久しぶりに食べた米粉ベーグル。あらためて美味しいと思い、家族にお土産にしたところ、みんな
のお腹が満たされ大満足。テイクアウトもお勧めです。 m歩

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/>