

関東米粉食品メールマガジン

第259号 2023. 1. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

***** < イベント > *****

1. 国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2023」を開催されます。 (3月7日～10日)

The 48th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2023

国際食品・飲料展

「FOODEX JAPAN 2023」は1976年から毎年開催されている、アジア最大級の食品・飲料展示会です。出展者・来場者双方のビジネス

拡大の絶好の場であり、食にかかわる最新情報やサービスの提供により、食品業界の更なる発展への貢献が期待できる展示会ですので、是非、お出かけください。

- 日時：3月7日（火）～10日（金） 10：00～17：00（最終日は16：30まで）
- 会場：東京ビッグサイト（東京都江東区）
- FOODEX JAPAN 2023 ホームページ：<https://www.jma.or.jp/foodex/>

2. 「第2回お米未来展 2023」が開催されます。 (令和5年4月12日～14日) (再掲)



お米未来展2023

昨年度に引き続き「第2回お米未来展 2023」が東京ビッグサイトで開催されます。

「グルテンフリー志向の高まり」「安定供給性」「SDGs 対策」等を背景に、「お米」「お米由来製品」に対する関心が高まっています。食品業界以外の

業種からの参入も相次いでおり、需要の急拡大に伴い、市場規模の拡大も予想されます。

昨年開催された「第1回お米未来展」には、37,000名余りの方から御来場いただきました。製品のPRも可能な展示会ですので、御興味のある方は、下記ホームページを御覧いただき、出展について御検討ください。

【出展対象】

- 加工：パックご飯・非常食・米菓・日本酒 等
- 米粉：汎用米粉・ミックス粉・加工品（パン・麺・餃子や焼売の皮等）
- 健康米：玄米・雑穀米・精麦・栄養強化米 等
- 産地：多収穫米・業務用米・加工原料用米 等
- 機械：精米・製粉・炊飯 等
- 物流、資材まで対象品目は多岐にわたります。

【出展申込期限】 令和5年1月31日（火）まで

- 開催場所：東京ビッグサイト東ホール（東京都江東区）
- 開催日時：令和5年4月12日（水）10：00～14日（金）17：00
- お米未来展 2023 ホームページ：<https://www.okomemiraiten.com>

1. 「こんな時代だから、米粉はじめてみませんか米粉レシピWeb実践講座」を動画公開！



米粉は、もちもちの食感がおいしい、グルテンフリーでヘルシー、調理やあと始末が簡単、国内産原料が中心で安心など、これまでも優れた特徴が注目されてきました。さらに、昨今の世界の食料を巡る情勢や食料品の価格高騰の中で話題となっています。

その一方で、気になってはいるものの「使い方がわからない」、「味の想像がつかない」といった理由で、米粉を使ったことがないといったような声も多く寄せられています。

公益社団法人米穀安定供給確保支援機構では、米粉を有効活用するための知識やテクニックを、プロの料理人と料理研究家が、動画で紹介しています。

うちのキッチン編：料理研究家の今別府靖子氏と YouTuber の“かっちゃん”が、家庭で使える米粉レシピを2品ご紹介。

「米粉の和風ケーキサレ」、「米粉入り栗蒸しようかん」

お店の厨房編：イタリアンと和食のプロが、お店で使える本格レシピを披露。

「米粉のストリートフードボンゴレド」

「トリュフ風味の米粉アイスクリーム」

「土鍋で作る米粉のかぶら麺治部煮風」

「米粉白玉とさつま芋のきんとんパフェ仕立て」

●こんな時代だから、米粉はじめてみませんか「米粉レシピweb実践講座」

(公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構HP)

<https://www.komenet.jp/komekowebkouza/>

2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売 (2月の販売は2月14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使用しない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：2月10日(金)

●お渡し日：2月14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)

【3月9日（木）締め切り】「米粉パンの日」の販売事業者等を募集

関東米粉食品普及推進協議会事務局では、さいたま新都心合同庁舎2号館で毎月1回「米粉パンの日」を設け、「米粉ベーグル」を販売しています。

この度、令和5年度の「米粉パンの日」における販売事業者等を募集いたしますので、御賛同いただける方はお申し込み願います。

【募集要項】

- 販売商品 : 国内米粉を利用した米粉パン等
- 対象事業者 : 関東米粉食品普及推進協議会会員（埼玉県以外を含めた新規加入会員も可）
- 商品引渡等 : 購入希望者からEメール等で事前受注、販売当日、さいたま新都心合同庁舎2号館内にて代金引換で引渡すこと（引渡し場所を提供します）
- 問合せ先 : 関東米粉食品普及推進協議会事務局（TEL：048-740-0406）
- 締め切り : 3月9日（木）17：00まで
- 申込み先 : 「米粉関東_窓口」メールアドレスまで
(komeko.kanto@maff.go.jp)
件名に「米粉パンの日販売希望」と記載し、メール送信してください。
- その他 : 応募者が複数の場合は、御希望に添えない可能性があります。

◇【米粉・米粉商品等の情報提供をお願いします！】

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（KOMOKO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応募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5年1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)「米粉に適した米品種」

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-112.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/komeko_jouhou/index.html

● 農林水産省「米粉の情報」

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

● KOMOKO.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.NET」)

<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 〉

この前食べたパンはもちりとした食感のものでしたので、表示を見ると米粉（30%配合）の表示がありました。スーパーなどで米粉100%のパンを見ることは、まだ多くはないですが、少しずつでも米粉を含むパンも増えていき、いずれ米粉100%のパンも何気なく手に取れるようになれば良いなと思っています。

wano

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/syohi/sin-komeko/merumaga/index.html>