

# 関東米粉食品メールマガジン

第262号 2023. 4. 25【毎月1回発行】  
(2006. 7.20創刊)

\*\*\*\*\*< イベント >\*\*\*\*\*

第7回“日本の食品”輸出 EXPO が開催されます

(6月21日~23日)

## “日本の食品”輸出 EXPO

“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メントを受付け、展示会当日の商談につなげることが可能です。昨年の来場者は約1万9千人です。

海外でのグルテンフリー食品への関心度は高く、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する絶好の機会となっており、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）が多数出展予定です。皆様も出展を御検討ください。詳細は下記 URL をご覧ください。

輸出 EXPO のホームページ : <https://www.jpfood.jp/ja-jp.html>

\*\*\*\*\*< トピックス >\*\*\*\*\*

1. 「第2回お米未来展 2023」で米粉・米粉加工品をPR

(4月12日~14日)



4月12日から14日まで東京ビッグサイトで開催された「FABEX 2023」において、第2回お米未来展 2023 が開催され、5万3千人が来場しました。出展各社によるお米に関連する情報を展示、その中で米粉をめぐる最新情報の提供があり、米粉商品や料理講座、研究成果発表など、多くの取組を紹介していました。また、お米未来展と共催の展示会にも、米粉や米粉加工品を多数紹介しており、更なる米粉の利用拡大が期待されます。

### ●関東米粉食品普及推進協議会会員の出展状況

株式会社ケット科学研究所：米粉水分計など

株式会社吉字屋穀店：米粉、米粉麺類など

株式会社波里：米粉・米粉の天ぷら粉など

株式会社西村機械製作所：小型気流粉碎機など

榎野産業株式会社：粉碎機2機

みたけ食品工業株式会社：米粉、ミックス粉など

## 2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売 (5月の販売は5月16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。

「WAベーグル」では、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](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp))

5月の引渡し販売日は、以下のとおりです。商品や注文方法等の詳細は下記 URL にてご確認ください。

- 申込期限：5月12日（金）
- お渡し日：5月16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. 茨城県水戸市産の米粉商品を食べよう「福米粉（ふくこめこ）プロジェクト」（再掲）

茨城県水戸市産コシヒカリの消費拡大を狙った「福米粉プロジェクト」が2022年度から始まり、市内のレストランや菓子店、製パン業者ら20店が参加して、米粉と米粉麵を使った新商品を開発しました。プロジェクト名は、食べた人に「満ぶく・至福・祝福」がもたらされるように、との願いを込めたものです。

本プロジェクトは水戸市穀物改良協会（事務局・市農政課）が中心となって、「TSUNEZUMI 麵's」（メンバー自らがコメの生産から製麵までを行うグループ・関東米粉食品普及推進協議会会員）、常盤大、市内の飲食店が連携し、同大学の学生による会員交流サイト（SNS）を使った新商品のPRに努めています。

これまでに開発された新メニューは、パンや汁なし担々麵、そばと米粉麵の組合せ、ガトーショコラ、ベトナム料理のブンチャーなどです。

水戸市・福米粉プロジェクトホームページ：

<https://www.city.mito.lg.jp/page/42640.html>

## 4. TOKYO JAPAN キャンペーン ～日本、やっぱり米の国～ (令和5年度も実施予定)



東京都は、輸入小麦の価格が高止まりする中、小麦の代わりに米粉の活用を後押しする「TOKYO JAPAN」キャンペーンを引き続き5年度も実施します。令和5

年度は、あらたに東京産食材を使った米粉商品の開発が支援されます。キャンペーンの期間等詳細は、下記 URL をご覧ください。

また、米粉を使ったパンを販売する都内のパン屋を対象にキャンペーン参加店を継続して募集しています。今後、東京都を中心に、米粉を使ったパンやスイーツのお店の紹介やお得な

キャンペーン情報などを発信されるかと思われますので、乞うご期待！

TOKYO JAPAN キャンペーンホームページ: <https://tokyojapan.metro.tokyo.lg.jp>

\*\*\*\*\*< インフォメーション >\*\*\*\*\*

◇【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（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](mailto: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3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。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-10.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/index.html>
- 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.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 >

初めて、米粉入りベーグルのプレーンを食べました。ラップを剥がした瞬間、甘い良い香り。弾力があって、かめばかむほど味わいがあっておいしい。普通のパンより腹持ちが良い気がしてうれしいです。つみっこ(すいとん)を連想しました・・・。是非皆様も一度お試しください。

caki

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）

\*メルマガバックナンバー ⇒

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/index.html>