

# 関東米粉食品メールマガジン

第264号 2023. 6. 23【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

\*\*\*\*\*＜ イベント ＞\*\*\*\*\*

## 1. 製パン講習会の参加者募集中

(7月12日、8月2日)

日本米粉協会主催の「製パン講習会」が開催されます（農林水産省補助事業（米・米粉消費拡大対策事業））。現在、参加者募集中です。御興味のある方は、下記日本米粉協会の二次元コード若しくはホームページからお申込みください。

参加費は無料です。

埼玉会場

●開催日時：令和5年7月12日（水）13：00～17：00

●開催場所：(株)愛工舎製作所

埼玉県戸田市下戸田2-23-1

●募集締切日：令和5年6月30日（金）

東京会場

●開催日時：令和5年8月2日（水）13：00～17：00

●開催場所：国際製菓専門学校

東京都立川市曙町1-32-1

●募集締切日：令和5年7月21日（金）



[ベーカリー向け製パン講習会を開催します！ | 日本米粉協会 \(komeko.org\)](https://komeko.org)

[ベーカリー向け製パン講習会の追加開催のご案内\(宮城会場・東京会場\) | 日本米粉協会 \(komeko.org\)](https://komeko.org)

## 2. 「アレルギー対応スイーツコンテスト2023」レシピを募集中

【6月30日まで】

(間もなく締め切り！)

一般社団法人日本環境保健機構（関東米粉食品普及推進協議会会員）が「アレルギー対応スイーツコンテスト2023」を開催します。

### ●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：2023 年 6 月 30 日（金）
- 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/>



### 3. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売（7月の販売は7月11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))

7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 にて御確認ください。

- 申込期限：7月7日（金）
- お渡し日：7月11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）

6月13日の「米粉パンの日」での購入者の感想です。

・米粉ベーグルは、もちりで、おいしく、毎月楽しみにしています。



#### 6月の人気ランキングを発表します！

1位 オレンジショコラ



2位 鎌倉  
ハム＆バジル  
クリームチーズ

3位 宇治抹茶＆こしあん



予約販売ですが、毎月、大勢の方に来ていただき、大好評です。

\*\*\*\*\*＜ トピックス ＞\*\*\*\*\*

**FOOMA JAPAN2023 が開催されました**

**(6月6日～6月9日)**

FOOMA JAPAN が東京ビッグサイトで開催されました。出展社数が過去最多の 969 社にのぼる世界最大級の食品製造総合展で、来場者数は4日間の合計で 10 万人を超えていました。

出展社が食品製造に関わる全ての領域での提案を行っており、関東米粉食品普及推進協議会の会員も出展していて、シンポジウムや出展社プレゼンテーションセミナー等も数多く行われていました。

出展社プレゼンテーションセミナーでは、会員の(株)西村機械製作所が、「お米の付加価値を高める製粉技術と米粉の魅力」と題し、乾式製粉と湿式製粉のメリット、デメリットや、米粉事業の取り組み方と米粉製粉設備の選択など、新たに事業を始める前に知っておきたいことをテーマに講演を行いました。

来年の開催も決定していますので、興味のある方は参加を御検討ください。

#### ＜次回(2024 年)開催予告＞

ー世界最大級の食品製造総合展ー

FOOMA JAPAN 2024

●会期：2024 年 6 月 4 日(火)～6 月 7 日(金)

●会場：東京ビッグサイト 東 1～8 ホール

●主催：一般社団法人日本食品機械工業会

\*\*\*\*\*＜ 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**では、米粉利用拡大推進の一環として、以下の情報提供をお願いしていますので御協力ください。

なお、いただいた情報等は、関東米粉食品メールマガジンなどで紹介します。

●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（米粉利用商品者）製造・販売事業
- 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6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-31.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>



● KOMEKO.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 〉

米粉ベーグルの「鎌倉ハム製ベーコンのうま味ひきたつジャーマンポテト」を食べました。弾力があって、ボリュームミーで、胡椒が効いていて食欲をそそります。おいしかったです。皆さんも、好きな米粉ベーグルを食べてみてはいかがでしょうか。 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>