

関東米粉食品メールマガジン

第110号 23. 4. 28 【毎月2回発行】

この度の東北地方太平洋沖地震で被災された皆様方に心からのお見舞いを申し上げます。

目次

- <1> 取組事例
- <2> “米粉”イベント情報&案内
- <3> 事務局からお知らせ

< 1 > 取組事例

○米粉のロールケーキを販売中！ <栃木県>



栃木県栃木市にある和洋菓子店「**精華堂パティリー**」では、米粉100%のロールケーキを販売しています。

栃木県特産のかんぴょうをラム酒で漬け込み、生クリームに混ぜた「米粉ロール」、苺あんとし生クリームが入った「苺あん米粉ロール」、スポンジに地元で栽培された大粒の黒大豆が入った「黒大豆ロール」、スポンジと生クリームにキャラメルを入れた「米粉ロールキャラメル味」(全て税込1,200円)と、同様のスポンジで作ったケーキ「米粉サンドチョコレート」(税込1,500円)の5品をラインナップしております。

「**精華堂パティリー**」では、本店の他に新大平下駅西口店でも販売するほか、インターネットHPでも販売しています。

精華堂パティリー本店

〒329-4423 栃木県栃木市大平町西水代 1812

TEL: 0282-43-6602

FAX: 0282-43-7901

営業時間: 9:00~19:00

定休日: 火曜日(祝日の場合営業)

インターネットHP: <http://www.seikadou-patey.com/>

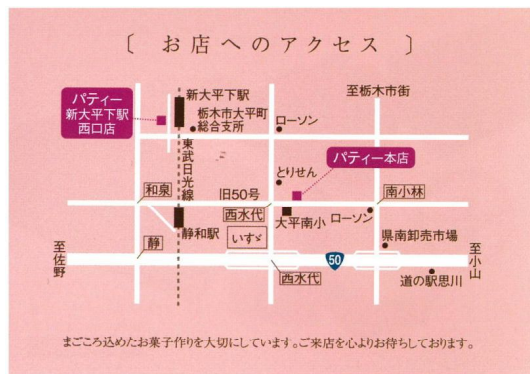
メールアドレス: info@seikadou.jp

精華堂パティリー新大平下駅西口店

〒329-4423 栃木県栃木市大平町富田 589

TEL: 0282-43-3539

営業時間: 9:00~20:00



定休日：火曜日(祝日の場合営業)

○ 江戸川区特産の小松菜を使った「米粉のケーキ・サレ」 <東京都>

「えどがわく消費生活情報誌『えぷろん』」(年3回発行)の原稿作成・編集を行っている江戸川区消費者団体連絡会(とうきょう米粉ネットワーク会員)は、この度発行した「えぷろん」春号(136号)において、「今、米粉に大注目！」と題して特集記事を組み、小麦粉と比較して吸油率が低くヘルシーであり、グルテンが含まれていないためダマにならず使いやすく、更に自給率アップにつながることなど米粉の良さを紹介するとともに江戸川区の特産品である小松菜を使用した料理レシピを紹介しています。



※ えどがわく消費生活情報誌「えぷろん」春号(136号)については、江戸川区消費者団体連絡会の紹介ページ(<http://www.city.edogawa.tokyo.jp/kurashi/shohi/jouhou/shohishadantai/renrakukai/index.html>)に掲載されていますので是非ご覧ください。

【材 料】(20cmケーキ焼き型)

米 粉	145g
小松菜	100g
ベーコン	120g
玉ねぎ	小1個
フレッシュモッツアレラチーズ	50g
ベーキングパウダー	小さじ2
オリーブオイル	大さじ3
白ワイン	大さじ2
牛 乳	50cc
卵	2個

【作り方】

- ① 小松菜を熱湯で1～2分茹で、冷水でさっと熱をとる。水気を絞り1cmの長さに切る。
- ② ベーコンは細切りにして油をひかないフライパンで脂を出すように炒める。
薄切りにした玉ねぎを加えて色が変わるまでじっくり炒めたら、あら熱を取る。
- ③ モッツアレラチーズは、1cm角に切る。
- ④ 米粉にベーキングパウダーを混ぜる。
- ⑤ オリーブオイル、白ワイン、牛乳、卵を混ぜ合わせる。この中に④を加えてよく混ぜる。
- ⑥ ⑤に①, ②, ③を加えて混ぜる。
- ⑦ ケーキの焼き型にオーブンペーパーを敷いて、⑥の生地を流し入れる。180℃に予熱したオーブンで45分焼く。

<ケーキ・サレ>

「ケーキ・サレ」とは、フランス語で「塩味のケーキ」のことで、好みの野菜やハム、ベーコン、チーズなどの具を混ぜ込んだ甘くないケーキです。

スイーツというよりも、お惣菜的な感覚で食事として楽しめます。

○ 「もちもちお米食パン」の発売開始 <神奈川県>

(株)ポンパドウル(神奈川県米粉食品普及推進協議会)は、国産米粉を使った「もちもちお米食パン」(378円税込)を5月12日から全店80店舗で新発売いたします。

米粉パン独特のもちもちとした食感と味わいを活かしつつ、小麦粉の素朴な風味を残すために、パン生地には国産米粉を60%配合してほんのり甘く、もっちりとした食感に仕上げました。



●問い合わせ ポンパドウル本社: 神奈川県横浜市中区元町 4-158-1
お客様相談室: TEL:0120-04-4180

< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇ 「米粉食品指導員認定スクール」等講座開催のご案内 (東京都)

主催: 財団法人日本穀物検定協会、協力: NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク



「こっけん料理研究所」(東京都)で随時開催されている「米粉食品指導員認定スクール」の23年度5~6月期の募集が行われています。

このスクールは、各地域での米粉食品の普及推進を図る、普及指導員の育成を目的としているもので、「米粉ケーキ・調理コース」と「米粉パンコース」があり、幅広い米粉食品調理技術、知識を習得できます。

全コースを終了し、技術習得された方には、(財)日本穀物検定協会(関東支部:ちばコメ粉食品普及会会員)の認定証書が交付されます。

この機会に、米粉普及指導員の資格取得を目指してみませんか?

また、併せて、米粉製パン技術を専門的に学ぶことができる「米粉パン専門コース」も募集しています。



●連絡・問い合わせ先 財団法人 日本穀物検定協会 料理研究所
(東京都中央区日本橋兜町 15-6 製粉会館 2階)
TEL 03-6661-9381、E-mail ryori@kokken.or.jp
URL <http://www.kokken-ryori.jp>

※ 講座の日程・時間、講座内容等の詳細は以下アドレスの案内チラシをご覧ください。

・「米粉食品指導員認定スクール」

米粉ケーキ・調理コース

5月26日スタート!

米粉パンコース

6月13日スタート!

<http://www.kokken-ryori.jp/file/nintei-pan4.cake5.pdf>

・「米粉パン専門コース」

5月23日スタート!

<http://www.kokken-ryori.jp/file/senmon2011.05.pdf>

◇ **米粉料理教室「おうちで簡単！米粉スイーツ」第1回** (東京都) **NEW!**

～ご家庭でも気軽に作れるカラダにやさしい健康スイーツを楽しもう！～

次のとうきょう米粉ネットワーク会員企業3社協力のもと、米粉の基本的な知識や使いこなすコツを学べる米粉料理教室が開催されます。

小麦粉の代用としてではなく、積極的に米粉を使う理由を学んでいただける講座ですので是非ご参加いただきカラダもココロもヘルシーになりましょう！

主催: **クリナップ株式会社「ドリーミアクラブ」**

有限会社シンクネクスト(今別府靖子)

協賛: **株式会社波里**



日時 平成23年5月29日(日) 12:00～15:00

場所 パーティスペースDreamia新宿(クリナップ新宿ショールーム内)
新宿区西新宿 3-2-11 新宿三井ビル 2号館 1階

定員 10名(定員に達し次第、締め切らせていただきます)

費用 一般会員価格4,500円 プレミアム会員価格4,050円 (税込)

講師 (有)シンクネクスト 今別府靖子

締切 平成23年5月27日(金)12:00まで

※講習内容、お申込については以下のホームページをご覧ください。

ホームページ http://dreamiaclub.jp/learn/dtl/c_2277.php

◇ **フードシステムソリューション2011「米粉ビジネスフェア」出展者募集中!** (東京都)

会 期: 8月31日(水)～9月2日(金)

会 場: 東京ビッグサイト東ホール

主 催: 財団法人日本穀物検定協会

現在出展者を募集しております。 関心のある方は以下のホームページをご覧ください。

なお、出展される場合は、直接お申込み願います。(申込期限5月31日(火))

● **フードシステムソリューション事務局**

TEL:03-3503-7319 FAX:03-3503-7620

ホームページ <http://www.f-sys.info/>

開催と出展の案内パンフレット http://www.f-sys.info/pdf_files/powrex.pdf



< 3 > 事務局からお知らせ

- 米粉食品に関する情報は・・・

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/index.html>

- 関東米粉食品普及推進協議会員を募集！「各都県協議会事務局まで」

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

- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト

<http://www.syokuryo.jp/komeko/index.html>

- 皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています！！

[FAX 048-601-0549](mailto:048-601-0549) 「関東米粉食品普及推進協議会事務局」

関東米粉食品普及推進協議会事務局（関東農政局食糧部消費流通課内 TEL: 048-740-0109）

*メルマガバックナンバー ⇒ <http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/index.html>