

# 関東米粉食品メールマガジン

第118号 23. 8. 31 【毎月2回発行】

関東米粉食品メールマガジンは、会員の皆様から寄せられた様々な情報を基に、米粉の利用拡大のために情報発信しています。



## 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

### ○ 米粉を使った韓国スイーツ「ホットック」販売中！ <埼玉県>



韓国家庭料理クオンスは、もち粉で作った生地を油でカリッと焼いた、韓国の伝統的な焼き菓子「ホットック」を販売しています。

香ばしく焼きあがった生地からは、アツアツのつぶあんやチーズなどの具材がトロリ♪

黒蜜シナモンホットック、抹茶あずきホットック、蜂蜜チーズホットック(各550円(税抜))の3種類を用意し、更にバナナアイスクリーム(又は季節のアイスクリーム)を添えました。

当店ならではの熱々のホットックと冷たいアイスが一体となった熱冷の新感覚を一度お試しください。

#### ●お問い合わせ先

##### 韓国家庭料理クオンス大宮店

〒330-0845 さいたま市大宮区仲町2-43-1

COMOOMIYA5F

営業時間:月~木、日、祝日 17:00~23:00

金、土、祝前日 17:00~24:00

電話:048-648-5123



##### 韓国家庭料理クオンス浦和店

〒330-0062 さいたま市浦和区仲町1-10-1

ポラムビル1F

営業時間:ランチ 11:00~16:00

カフェ 13:00~17:00

ディナー 17:00~24:00

日・祝日 11:00~23:00

電話:048-814-0202



## ○ 米粉ワッフルを販売しています！ <埼玉県>



**FUKU FUKU STAND(福々スタンド)**は、米粉を100%使用したワッフル(税込200円)を販売しています。

お米の香りと甘みを味わっていただくため、最も適したワッフルに仕上げました。

ソースとして、てんさい糖シロップ(無料)、クランベリー、チョコレート(各30円)の3種類をご用意しております。

店頭にはベンチをご用意しておりますので、その場でもお召し上りいただけます。

### <ワン・ポイント>

米粉を使用したワッフルは、そのままでもおいしく召し上がれますが、温度・湿度によって大きく食感を変えることができますので、“さくフワ”がお好みであればトースターで、“フワフワ”がお好みであれば電子レンジで温めてお召し上がりください。



### ●お問い合わせ先

#### **FUKU FUKU STAND(福々スタンド)**

〒350-0066

埼玉県川越市連雀町10-1

営業時間：9:30～18:30

定休日：火曜日

電話：049-225-4468

(株式会社 未来社)

メール：[info@fukufuku-stand.jp](mailto:info@fukufuku-stand.jp)

ホームページ：<http://fukufuku-stand.jp/>



★本川越駅より徒歩8分 ★P1台あり



## ○ 40種類以上の米粉パンをご用意しています！ <東京都>

品川区戸越銀座商店街にある**米粉パン専門店「Bei's More (ベイズ・モア)」**(とうきょう米粉ネットワーク会員)は、米粉の特徴を活かしたもちり、しっとりとしたパンが人気のお店です。

実家が稲作農家である店主の富室さんは、米粉パンをすることで米の消費が増えれば食料自給率アップや農業の活性化にもつながるのではないかとこの思いから昨年7月に新規開店いたしました。

店頭では、食パンやカレーパン、野沢菜米パンなどの“食事パン”から、あんぱんやクリームぱんなどの“おやつぱん”まで、幅広く40種類以上の米粉パンを販売しています。

同店の公式ブログ <http://blog.livedoor.jp/beismore/> では、商品を多数ご紹介しています。(以下はその一例です。)





ライスモーニング(山食タイプ)  
1斤440円



舞茸ごぼう 170円



シナモンロール 150円

※ 価格はすべて税込価格です。価格等は変更になる可能性があります

米粉パンは、店頭で販売しているほか、ご予約注文も受け付けています。  
また、各種イベント等にも積極的に出展しており、今後の出展予定は以下のとおりです。



今後の出展予定

- 10月4～5日 豊島区消費生活展
- 10月8～9日 東京都食育フェア
- 11月5～6日 目黒区消費生活展

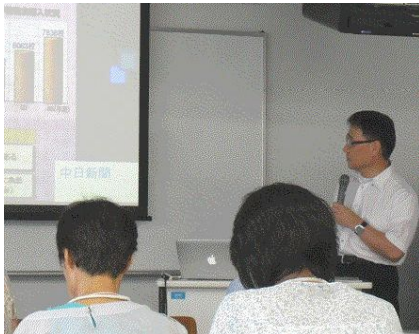
※各イベントの詳細については、今後のメールマガジン(“米粉”イベント情報&案内)でお知らせします。

米粉パン専門店 **Bei's More (ベイス・モア)**

東京都品川区戸越2-6-3

電話・FAX:03-3787-4776

○ 静岡文化芸術大学公開講座で米粉について学びました！ <静岡県>



静岡文化芸術大学は、8月27日(土)に米粉に関する公開講座を開催しました。

公開講座は二部構成で、一部では、**米屋教授**(静岡県米粉食品普及推進連絡会会員)が、微細米粉の特徴や利用方法及び静岡県内の店舗で扱っている米粉商品を例に米粉使用における特性について分かりやすく講義していただきました。

二部では、同市内で米粉食品を製造販売している**入河屋**(静岡県米粉食品普及推進連絡会会員)松崎哲氏が、静岡県の特産品であるお茶やみかんを使用した”静岡らしい”2種類のロールケーキ(抹茶生地に生クリーム及びプレーン生地にみかんと生クリーム)の調理実習を行いました。



参加者からは「米粉の具体的な使い方がわかった。」、「生地バターを入れていないのに、しっとりして美味しい。」「こびりつかないので使った道具を洗うのが楽。」などの感想が寄せられました。

\*\*\*\*\*

## < 2 > “米粉”イベント情報&案内



### ◇ 「世田谷くらしフェスタ」で米粉・米粉パンの販売を行います (東京都) **NEW!**

東京農政事務所は、同イベントに出展し、「東京米粉マップ」の配布など、米粉利用拡大に関する情報提供を行います。

あわせて、(株)エス・ティー・ジー(とうきょう米粉ネットワーク会員)が、米粉パンの試食・販売及び米粉の販売を行います。

※試食・販売はいつも大盛況です。なくなり次第終了します。

主催: 世田谷区・世田谷区消費者団体連絡会

日時: 9月18日(日) 10:00~16:00

場所: 世田谷区三軒茶屋分庁舎(世田谷区太子堂2-16-7)

三茶ふれあい広場(世田谷区太子堂2-17)

☆くらしフェスタの詳細は以下のホームページをご覧ください。

ホームページ: <http://www.city.setagaya.tokyo.jp/040/d00035245.html>

- 問い合わせ先 東京農政事務所消費流通課 TEL: 03-3214-7312  
担当: 杉田、山田



### ◇ 「第62回外食産業フェア2011」開催 (東京都)

会 期: 10月13日(木) 10:00~17:00

会 場: サンシャインシティ文化会館3階

主 催: 社団法人日本外食産業協会

同フェアの”米粉コーナー”に、関東米粉食品普及推進協議会が出展します。

詳しい出展内容が決まりましたら、メールマガジンにてお知らせいたします。

### ◇ フードシステムソリューション2011「米粉ビジネスフェア」開催 (東京都)

会 期: 10月26日(水)~10月28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



#### ●開催のご案内について

ご関心のある方は以下のホームページをご覧ください。

#### ●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/powrex/information.html>

#### ●来場される方へ

5月10日から事前来場登録が開始され、以下の登録フォームからご登録いただきますと、当展示会に無料(通常1,000円)で入場できます。

登録フォーム <https://www.f-sys.info/registration/>

\*\*\*\*\*

< 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:FAX_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>