

関東米粉食品メールマガジン

第125号 23. 12. 15 【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

○ 米粉を使った化粧品「TUYAHIME(つや姫)」販売中！ <埼玉県>



写真左から①②③④⑤の順です

株式会社アヴニール(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)は、原材料に米粉を使用した化粧品「TUYAHIME(つや姫)」5種類(「①化粧水(税込5,250円)」、「②美容液(税込6,300円)」、「③保湿クリーム(税込5,250円)」、「④洗顔パウダー(税込3,675円)」、「⑤洗顔石鹸(税込1,890円)」)を販売しています。

いずれも、お米に含まれている「抗酸化成分」、「ガンマオリザノール」、「グルタミン酸」などにより、シミ・ニキビなどを抑え、肌をしっとり保湿するとのことです。

購入方法、商品紹介等については以下のホームページにアクセスしてください。

お米の国の豊かな恵みをあなたの肌で実感してみませんか？

●問い合わせ先

株式会社アヴニール

〒115-0044 東京都北区赤羽南2-21-1-506

電話: 03-3952-6748

ホームページ: <http://www.tsuyahime-beauty.com>

○ 業界待望の米粉ビジネス本を出版！ <東京都>

(株)グレイン・エス・ピー(とうきょう米粉ネットワーク会員)が、『本気でもうける米粉ビジネス事例集』を出版しました。

同社発行、業界初の米粉ビジネス実用書『米粉百科』につづく、米粉商品の作り方、売りが実例でわかる、より現実課題に応えるための新刊書です。

米粉ビジネス事例では、全国の米粉関連企業32社(同ネットワーク会員9社含む)を総力取材し、各地の取り組みを一挙大公開しています。

また、(有)シンクネクスト(同ネットワーク会員)の今別府靖子氏による、米粉メニュー開発のヒントと、米粉の特徴を生かしたレシピも掲載されています。

“これから取り組む人”にも、“すでに取り組んでいる人”にも役立つ情報が満載です。

お申し込みは、下記問い合わせ先までご連絡下さい。

また、通販サイト amazon (<http://www.amazon.co.jp/>) からも購入できます。



【本気でもうける米粉ビジネス事例集：目次内容】 (赤字は「とうきょう米粉ネットワーク会員」)

Part1 米粉の展望を語る(対談:大坪研一+萩田敏)

Part2 米粉ビジネス事例

※製粉加工・事例……………(株)波里、共立食品(株)、ほか5社

※米粉食品製造・販売事例……………(株)ポンパドウル、(株)さくら工房、米粉パン専門店和良、お米の生パスタ工房かくれん穂、ほか4社

※米粉・米粉食品取り組み事例……………グリコ栄養食品(株)、米マイフーズ(株)、(株)大湊村あきたこまち生産者協会、ほか14社

Part3 製粉ビジネスを考える((財)日本穀物検定協会 参与 萩田敏)

Part4 米粉メニュー開発提案(料理指導 今別府靖子)

Part5 食べて消費拡大！米粉PR活動(米粉倶楽部の取り組み)

Part6 米粉利用の推進について(農林水産省 米粉の情報ページより)

● 問い合わせ先

(株)グレイン・エス・ピー

電話 :03-3816-0655

F A X :03-3816-0708

ホームページ: <http://www.grainsp.co.jp/> (ページ右上「ONLINE SHOP」をクリックすると注文ページが開きます。)

○ 焼津南小学校・東益津小学校で米粉クッキング教室開催！ <静岡県>



焼津市やきつべの里フォーラム(教育ファーム活動グループ)は、11月7日(月)に焼津南小学校、8日(火)及び14日(月)に東益津小学校において、5年生の授業として米粉クッキング教室を行いました。

クッキング教室は2部構成で、1部では、静岡地域センターから、食料自給率の向上には米粉の利用拡大が効果的である旨の説明を行うとともに、多種にわたる米粉食品の紹介を行いま

した。

2部では、渡邊調理師を講師に、米粉を使用した「どらやき」の調理実習を行い、「米粉を使うと「だま」になりにくいので初心者でも調理が容易である」等の説明を行いました。

米粉クッキングに参加した児童は、料理経験こそ様々でしたが、全員が失敗することなくどらやきを調理することが出来ました。

なお、以下にどらやきのレシピを掲載いたしますので、ご家庭においても是非お試しください。



<米粉どらやき>

【材料】1人分(2枚分)

米粉	25g
ベーキングパウダー	...	小さじ1
卵(Lサイズ)	1個
グラニュー糖	10g
サラダ油	少々

(クッキングペーパーにしみこませる)

どらやきにはさむもの(あん、クリームなど) 適量



【作り方】

1. フライパンにお湯をわかす。
2. 米粉とベーキングパウダーを合わせふるいにかける。
3. ボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加えたものを、1.のお湯で湯煎にかけ、ハンドミキサーなどを使って白くトロみが出るまで泡立てる。
4. 3.のボウルの中に2.を入れ、練りすぎないようにサクッと混ぜる。
5. 熱したフライパンに、油をしみこませたクッキングペーパーで油をひく。
6. 5.に4.を二等分し、弱火でふたをして1~2分くらい焼く。生地の外周に焼き色がついたら裏返し、ふたをして1分くらい焼く。
7. 2枚焼いて、用意したあんやクリームをはさんでできあがり。

○ 米粉のお菓子の試食・販売フェア開催！ <静岡県>



静岡県茶業農産課(静岡県米粉食品普及推進協議会会員)は、11月22日(火)に静岡市グランシップにおいて米粉を使ったお菓子の試食・販売フェアを行いました。

試食・販売フェアでは、高柳製茶、田町梅月(共に静岡県米粉食品普及推進協議会会員)、御菓子司扇子家が出展し、お茶やみかんなどを使用した”静岡”らしい自慢の米粉のお菓子の試食・販



売を行いました。

会場では、来場者が試食品を味わいながら、店頭に並んでいるお菓子の説明を興味深く聞いている様子も見られ、さらには用意した製品もほとんど完売となるなど盛況のうちに終了しました。

【出展企業】	【販売商品(試食品含む)】
<ul style="list-style-type: none"> ・高柳製茶 ・田町梅月 ・御菓子司扇子家 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産米粉と牧之原茶を使った「ダックワース」 ・地元浜松産の米粉を使ったバームクーヘン「米寿」 ・静岡産の抹茶、浜松産の緑茶「べにふうき」を使った米粉ロールケーキ「穂のか」 ・みかんを使ったシュー皮の中に米粉求肥を皮とした生クリーム大福が入った「みかんでシュー」等

< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇ 「おいしい米粉を食べようキャンペーン」イベントに

「埼玉県米粉利用食品推進連絡会」が出展！<出展会員募集中>（埼玉県）NEW!

「国内農産物の消費拡大」「食料自給率の向上」「食の安心・安全」を目的として活動している「**かかし宣言**」プロジェクト実行委員会が、米粉の普及に向けての取り組みとして「おいしい米粉を食べようキャンペーン」イベントを開催いたします。

埼玉県米粉利用食品推進連絡会としても、会員の皆様に更に米粉利用拡大に繋げていただくために参加することといたしました。

つきましては、埼玉県産米粉利用食品の製造、販売を行っている会員の皆様の出展を募集いたしますので、よろしく願いいたします。

日時：平成24年2月17日(金)～20日(月) 9:00～20:00
 会場：イオン北戸田店（戸田市美女木東1-3-1）
 主催：「かかし宣言」プロジェクト実行委員会
 共催：FOOD ACTION NIPPON

出展会員募集締切：12月20日迄

●ご連絡先

埼玉米粉利用食品推進連絡会事務局(関東農政局生産振興課内) 担当:柳田、田辺
 電話:048-740-0428

< 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 048-601-0533](mailto:048-601-0533) 「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（関東農政局生産部生産振興課内 TEL: 048-740-0428）

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