

関東米粉食品メールマガジン

第126号 23. 12. 26 【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

○ 米粉を使ったスイーツ「大人のプリン」販売中！ <埼玉県>



蕨市の蕨商工会議所は、市内レストランのシェフ、料理家、蕨高等学校料理部と共同で、原料に米粉を使用したご当地スイーツ「大人のプリン」を開発しました。

3層構造で、上から1層目は米粉を使用したふんわり「スフレ層」、2層は卵と牛乳を使用したとろける濃厚「プリン層」、3層は隠し味にビールを使用したほろ苦「カラメルソース層」となっており、材料は全て埼玉県産無添加食材を使用するなどこだわりの一品となっています。

蕨駅西口のワンデイシェフレストラン「ぷらっと」で、11時から個数限定で販売(税込280円)しています。

成人式発祥の地である蕨市にちなんで名づけられた「大人のプリン」、新成人の皆さまもぜひ一度ご賞味下さい。

なお、11月26日(土)に北本市で開催された「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」会場の埼玉県物産観光展に出展した際も、200名を越す大行列ができるほど好評を博していました。

●問い合わせ先

蕨商工会議所 埼玉県蕨市中央5-1-19

電話:048-432-2655

ブログ: <http://ameblo.jp/happywarabi/>



Otona-no-Pudding

○ おにぎり入り米粉パン「米米ぼ〜る」を販売 <静岡県>



浜松市北区都田の**無添加パン工房秋桜**(静岡県米粉食品普及推進協議会会員)は、米消費拡大の一環として、米粉パンの中におにぎりを入れた新商品「米米ぼ〜る」を開発し、本年11月から販売を開始しました。

パンの表面にパン粉(米粉パン)をまぶし、オーブンでこんがり焼き上げているため、外はサクサク、中はしっとりしており、さらには、ボリューム感たっぷりで腹持ちのよい商品に仕上がりました。

おにぎりの種類は、季節に合わせて変更して

おり、現在は「まいたけ炊き込みごはん」となっております。

お客様からは、「おにぎりが入っていて、びっくりしたがおいしかった」と好評です。

当店のほか、JAとぴあ浜松ファーマーズマーケット三方原店でも販売(税込150円)していますので、お近くにお越しの際はぜひご賞味ください。



●お問い合わせ先

無添加パン工房秋桜 (浜松市北区都田7547-123)

電話:053-428-0166

営業時間:7:00~19:00 (日曜定休日)

○ 興津生涯学習交流館で米粉ケーキ教室開催！ <静岡県>



興津生涯学習交流館は、12月10日に米粉ケーキ教室「クリスマスは米粉でブッシュドノエル」を開催しました。

定員16名のところ、50名を超える応募があり、米粉ケーキへの関心の高さがうかがわれました。

静岡地域センター職員を講師に、米粉を使用したロールケーキの調理実習を行い、参加者全員が、上手にケーキを完成することができました。

調理実習終了後、同地域センター職員が準備した米粉のチョコレートケーキ、シフォンケーキ

などを試食していただくとともに、米粉を使った料理レシピの紹介や、米粉の特性として「油の吸収率が少なく、天ぷらに使うとカラッと揚がる」等の説明を行いました。

参加者からは、「小麦粉と比べサッパリとした味で食べやすかった」、「しっとりおいしくできました、今後、米粉を使ってみたい」などの感想が寄せられました。

以下に米粉ロールケーキのレシピを掲載いたしますので、ぜひ、ご家庭でもお試しください。



<米粉ロールケーキ>

【スポンジ材料】

米粉 60g
砂糖 60g
たまごMサイズ 4個

【生クリーム材料】

生クリーム 200ml
砂糖 16g



【作り方】

オーブンを予熱しておく。生クリーム以外の材料は常温にしておく。果物を入れる場合は洗った後、水気を切っておく。

●スポンジ材料

- ① たまごを割り、大きいボウルで分量の砂糖を三回に分けて入れしっかり泡立てる。
- ② ①に米粉を入れさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ オーブン皿にクッキングペーパーをしき、②を流し入れて170度18分程度焼く。
- ④ 焼きあがったスポンジ生地をオーブン皿から出して冷ます。

●生クリーム

- ① ボウルに生クリームを入れ、しっかりと泡立てる。
- ② ①に砂糖を加え、混ぜ合わせる。

●仕上げ

- ① 半分くらい生クリームをのせ、全面にのばす。果物を入れる場合はここでちらす。
- ② はしからまき、クッキングペーパーで巻きあげてラップに包んで冷蔵庫に入れ冷やす。
- ③ 生クリーム、果物でデコレーションする。

< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇ 「米粉を使った美味しいメニュー！～米粉料理教室～」を開催します（群馬県）**NEW!**

前橋地域センター及び太田市食生活改善推進員協議会は、米の消費拡大・米粉の普及・食料自給率の向上を目的に上記米粉料理教室を開催します。

皆様のご参加をお待ちいたします。

日 時：平成24年2月6日（月） 10：30～14：00
場 所：太田市九合行政センター（太田市飯塚町591-1）
内 容：・米粉の料理教室
・食育セミナー
・参加者の皆様との意見交換会

募集人数：25名

参加費：500円（材料費・保険代）

申込み締切：平成24年1月27日（金）10：30～11：30まで

申込み方法：九合行政センターへ直接お申込み願います。（電話不可）

なお、応募者多数の場合は、当日11：30から抽選を行います。

主 催：関東農政局前橋地域センター
太田市食生活改善推進員協議会

後 援：太田市健康づくり課
米粉ネットぐんま

●問い合わせ先：前橋地域センター 電話：027-221-1185（担当：渡辺）

◇ 「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！（埼玉県）

「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、更に米粉の利用拡大に繋げるために出展いたします。
(出展会員及び内容等の詳細は、確定次第お知らせいたします。)

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

●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)
電話:048-740-0428(担当:柳田、田辺)

< 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](tel: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>