

# 関東米粉食品メールマガジン

第145号 25. 4. 25 【毎月1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もとに、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> 米粉レシピの紹介
- <4> 各都県事務局からのお知らせ
- <5> 関東事務局からのお知らせ



\*\*\*\*\*

## < 1 > 取組事例

### ○小麦不使用の人気米粉カフェ「小米花」！<東京都>

白金高輪駅（東京メトロ南北線、都営三田線）の2番出口を出て徒歩4分のところに、2年前に開店した米粉カフェ小米花（こごめばな）（とうきょう米粉ネットワーク会員）があります。

当店では、すべてのメニューにおいて小麦を使用せず、米粉と豆乳をメインに使ったスイーツやケーキ・サレ（塩ケーキ）を提供しています。

さらに、食品衛生法省令に基づく下記のアレルギ―特定原材料をアレルゲン標記として記載しています。



《特定原材料として表示義務のある7品目》

- ・卵・牛乳・小麦・そば
- ・落花生・えび・かに

《特定原材料に準ずるものとして表示推奨された18品目》

- ・オレンジ・大豆・キウイ・パナナ ・もも
- ・リンゴ・くるみ・まつたけ・やまいも
- ・牛肉・豚肉・鶏肉・あわび・いか・いくら
- ・さば・さけ・ゼラチン

## ◇人気商品紹介



イチゴの米粉ショート

※小麦、牛乳不使用。卵は使用。



写真は「米粉タルトの桜モンブラン」です。

米粉タルトのモンブラン


※小麦、牛乳、卵不使用。



米粉のシフォンケーキ

※小麦、牛乳不使用。卵は使用。

**ホールケーキ**



バースデイやクリスマス用のホールケーキの注文を承っています。  
アレルギー除去等、小米花で出来る限りの対応をさせていただきます。

- ・生クリームケーキ
- ・ムースケーキ
- ・チョコレートケーキ

写真は「ムースケーキ」です。

**ランチメニュー(11:00 ~ 14:00)**

「米粉のしっとりケーキ・サレ」や「玄米マカロニと野菜グリル」等にスープとドリンクがセットとなります。(季節によって変更あり)




米粉カフェ 小米花(こごめばな)

- 住所 港区高輪 1-1-3 Fフラット1F  
白金高輪駅 2番出口徒歩4分
- 営業時間 平日 9:00 ~ 17:00  
土日祝 10:00 ~ 17:00
- 休み 不定休
- TEL 03-5422-7116
- ブログ <http://ameblo.jp/kogomebana>

## ○新商品 備蓄用「米粉乾パン」を開発<山梨県>

様々な米粉商品を製造販売しているエルフィン・インターナショナル(山梨米粉普及推進ネットワーク会員)は、このほど小麦粉や卵、乳製品などの材料を使用しない、米粉を主原料にした「米粉乾パン」を開発しました。

エルフィンは、東日本大震災後、小麦粉や卵を含む備蓄食を食べられない被災者のために米粉パンを被災地に届けました。その時に、常温で長期間保存できるアレルギー対応の米粉商品の必要性を実感し、「米粉乾パン」の開発に取り組み、冷めると固くなってしまふ米粉の特性、水分管理に苦労しながら、焼き方や原料の配合など試行錯誤を繰り返し、米粉、砂糖、イースト、食塩を原料として口溶けがよく食べやすい米粉乾パンにしました。

この米粉乾パンは、1個で71カロリー、2個で子供のごはん1杯弱に相当し、1袋7個入りで子供1日の主食分を補えるようにして、「災害時、食品アレルギー体質の方にも安心して食べて頂けるよう全国の学校や自治体、家庭などに備蓄を広めていきたい」としています。

アレルギーの方だけでなく、小麦粉の乾パンとはちょっと違う食感の米粉乾パン、いざという時の備えにいかがでしょうか。





【原材料】 米粉(国産)、砂糖、イースト、食塩

【特徴】 小麦・卵・乳製品・グルテンは不使用  
米粉専用工場で製造しています  
主原料米粉100%使用しています  
口溶けがよく食べやすい商品です  
お米が主原料なので腹持ちが良い  
1個のカロリーは71kcal  
2個で子供のご飯約1杯分弱

【賞味期限】 製造より2年

【希望小売価格】

袋入り: 1袋7個入り380円(ケース20個入)

缶入り: 5個入り350円(5月以降販売予定)

◆ご注文・お問い合わせは下記まで。




有限会社 エルフィンインターナショナル  
〒402-0025 山梨県都留市法能7-10-3  
TEL・FAX 0554-45-3215  
URL <http://www.elfin-komepan.jp>  
E-mail [info@elfin-komepan.jp](mailto:info@elfin-komepan.jp)

\*\*\*\*\*

## < 2 > “米粉”イベント情報&案内



### ◇ フードシステムソリューション2013「米粉パビリオン」出展者募集中！ (東京都)



平成25年9月25日(水)から27日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される「フードシステムソリューション(F-SYS)2013」にあわせ、米粉製品や加工技術にフォーカスした特設ゾーンとして設置される「米粉パビリオン」では、現在出展者を募集しております。

学校給食をはじめ病院・福祉食等、「給食産業」に関わる調理設備や食品・食材業界の関係者が一堂に会する本展に、積極的な情報発信の場として是非ご参加下さい。

お申し込み・お問い合わせについては、下記フードシステムソリューション事務局までお願いします。

#### 【開催概要】

- 名称: フードシステムソリューション(F-SYS)特設ゾーン「米粉パビリオン」
- 会期: 平成25年9月25日(水)～27日(金) 開場時間 10:00～17:00
- 会場: 東京ビッグサイト 東ホール
- 主催: フードシステムソリューション(F-SYS)実行委員会
- 出展申込期限: 平成25年6月14日(金)

●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 E-mail : ofc@f-sys.info

URL : <http://www.f-sys.info>

〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2

大同生命霞ヶ関ビル4階 アテックス(株)内

◇ こっけんクッキング「米粉食品指導員認定スクール」&「米粉講座」開催！(東京都)

一般財団法人日本穀物検定協会こっけんクッキングで開催されている「米粉食品指導員認定スクール」では、受講生を募集しています。

このスクールでは、各地域での米粉食品の普及推進を図る指導員の育成を目的としており、「米粉パンコース」と「米粉ケーキ・調理コース」の2講座があります。各コースにおいて米粉の知識から製粉機器・実技講習まで行い、指導員としての知識を習得できます。

全課程を終了し、最終日の筆記・実技試験に合格した受講生には、日本穀物検定協会から指導員の認定書が交付されるほか、卒業後にも各種スキルアップ講座により、さらに技術を磨くことができます。

また、はじめて米粉を使う方から、米粉パンや米粉パスタなどのレパートリーを増やしたい方まで、幅広い層に対応した「米粉講座」を随時開催し、米粉の普及推進を図っています。

お申し込み・お問い合わせは、日本穀物検定協会こっけんクッキングまでお願いします。

●お問い合わせ先

一般財団法人日本穀物検定協会 こっけんクッキング

東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館2階

TEL : 03-6661-9381 FAX : 03-6661-9382

URL : <http://www.kokken-ryori.jp/>

E-mail : ryori@kokkenn.or.jp

\*\*\*\*\*

< 3 > 米粉レシピの紹介



☆野菜たっぷり米粉チヂミ



レシピ提供: [みたけ食品工業株式会社](#)  
(埼玉県米粉利用食品推進連絡会)

外はカリッと中はもちもちの野菜たっぷりチヂミです。

【材料】

米粉パウダー	50g
にんじん	50g
万能ねぎ	10本
さくらえび	5g
水	80ml
しょうゆ	小さじ2
油	適量
ごま油	適量
調理時間 : 30分	カロリー : 283kcal

①  
にんじんは千切りにし、万能ねぎは5mmほどの小口切りにしておきます。

②  
ボウルに米粉パウダー、水、しょうゆ、にんじん、万能ねぎを混ぜ合わせます。



温めておいたフライパンに油をひき、②の生地を流し入れ、中まで火が通るように焼きます。風味付けにごま油を廻し入れます。

④  
お好みでしょうゆ、酢、ごま油などを混ぜ合わせたタレをつけてお召し上がり下さい。

\*\*\*\*\*

#### < 4 > 各都県事務局からのお知らせ

##### **□米粉料理教室の講師募集！！(埼玉県米粉利用食品推進連絡会)**

最近の米粉への関心の高さから、米粉料理教室が各地で開催され、埼玉県米粉利用食品推進連絡会にも講師派遣依頼の問い合わせがきております。

家庭での更なる米粉利用拡大につなげることを目的に、当米粉連絡会においても講師が可能な会員に登録をさせていただき、対応していくこととしました。

つきましては、下記のとおり講師が可能な会員の募集を行っておりますので、積極的にご登録いただきますようお願いいたします。

●募集案内はこちらからご覧いただけます(PDF形式ファイル)。

[http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi\\_panfu.pdf](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf)

##### **□米粉に関する情報をお寄せください！(埼玉県米粉利用食品推進連絡会)**

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、会員の皆様はじめ米粉に関心のある方から広く情報を寄せていただき、ホームページ、メールマガジン等で発信していきたいと考えております。

これまで以上に情報をいただくために下記のとおり「**米粉情報連絡表**」を作成しましたので、ご利用いただき、事務局あてメール、FAX等でどんどんお知らせください。

●連絡表様式はこちらからご覧いただけます(エクセル形式ファイル)。

[http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/other/komeko\\_joho.xls](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/other/komeko_joho.xls)

< 5 > 関東事務局からのお知らせ

○【重要】(会員の皆様へ)

関東米粉食品普及推進協議会規約改正について

当協議会の代表及び役員の役職名を以下のとおり変更したいと存じますので、何卒ご了承をお願い申し上げます。

なお、変更について何かご意見等ございましたら、5月13日(月)までに事務局までご連絡頂戴しますよう重ねてお願い申し上げます。

- 1 変更(規約改正) 予定日  
平成25年5月15日(水)
- 2 変更事項
  - (1) 「世話人」を「理事」に
  - (2) 「代表」を「会長」に
- 3 変更理由
  - (1) 会の代表者の役職名が「代表世話人」と言うのは、一般になじみが薄い。
  - (2) 今年度は、関東米粉食品普及推進協議会として、米粉利用拡大に向けたPRイベント等の開催を検討したい。
  - (3) 他ブロック米粉普及推進協議会の代表者は、全て「会長」との役職名となっている。
- 4 関東米粉食品普及推進協議会規約変更箇所
  - (1) 第5条(世話人→理事)  
本会に10名程度の(世話人→理事)を置く。(世話人→理事)は互選により(代表→会長)を選出する。
  - (2) 第6条((代表→会長)の責務)  
(代表→会長)は、本会を代表し、会務を総括する。(世話人→理事)と協議の上、本会を運営する。
  - (3) 第7条(運営)  
本会の事務は、会員の中から(代表→会長)が指名する者がこれを行う。運営費用については、当面、協議会の会合に係る参加費を充当する。
- 5 ご参考  
規約改正案・・・以下のとおり

## 関東米粉食品普及推進協議会規約（改正案）

（名称）

第1条 本会は、関東米粉食品普及推進協議会と称する。

（目的）

第2条 本会は、新たな米の需要拡大につながる「米粉食品」に関する会員相互の情報交換や利用促進・啓発等に必要の事業を行い、「米粉食品」の普及推進を図ることを目的とする。

（事業）

第3条 本会は、前条の目的を達成するため、次に掲げる事業を行う。

- （1）会員相互の情報交換を行うための事業。
- （2）米粉食品の普及・啓発を図るための事業。
- （3）米粉食品の新規開発に関する調査・研究。
- （4）その他、会の目的達成に必要な事業。

（会員）

第4条 本会は、本会の目的に賛同する個人及び法人をもって組織する。

~~世話大理事~~

第5条 本会に10名程度の~~世話大理事~~を置く。~~世話大理事~~は互選により~~代表会長~~を選出する。

~~代表会長~~の責務

第6条 ~~代表会長~~は、本会を代表し、会務を総括する。~~世話大理事~~と協議の上、本会を運営する。

（運営）

第7条 本会の事務は、会員の中から~~代表会長~~が指名する者がこれを行う。運営費用については、当面、協議会の会合に係る参加費を充当する。

## ○「食べて応援しよう！」の取組について

関東農政局では、東日本大震災の被災地産の食品を積極的に消費することによって、産地の活力再生を通じた被災地の復興応援するため「食べて応援しよう！」を共通のキャッチフレーズに、様々な取組の呼びかけを行っております。

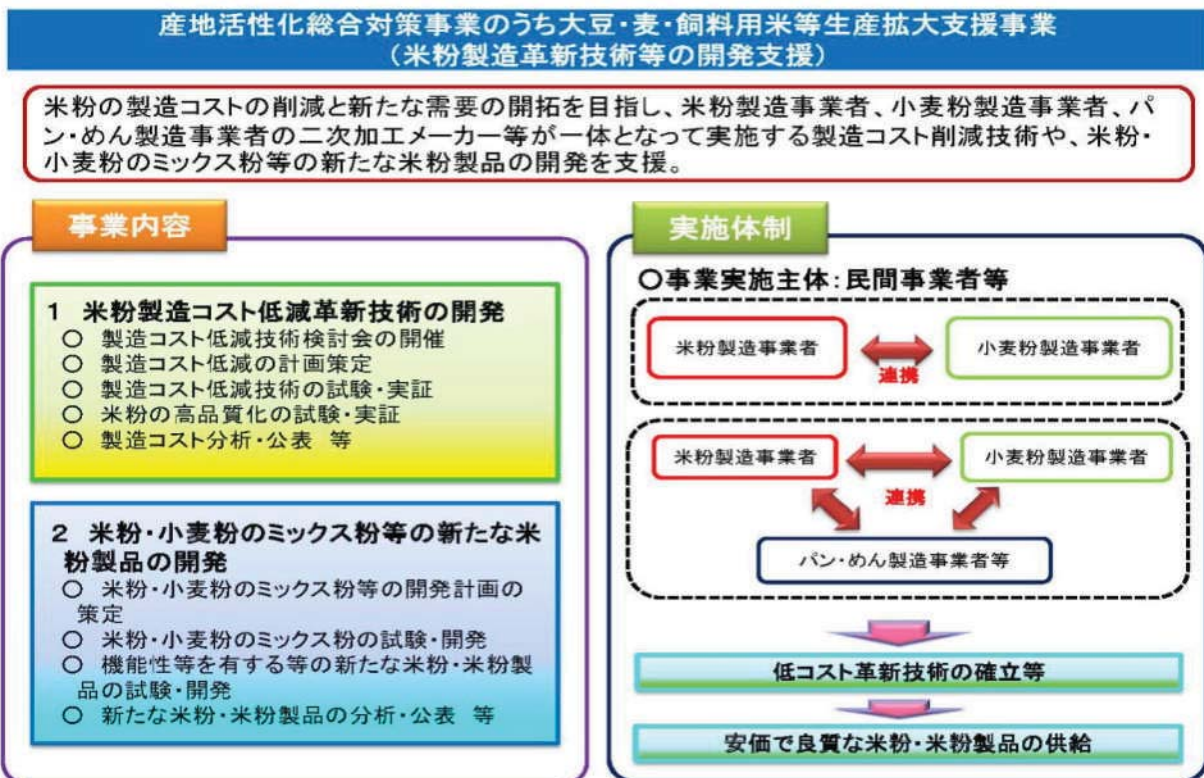
ご賛同いただける方のご参加をお待ちしております。

- ・関東農政局PR用リーフレット(PDF形式)(関東農政局HP)  
[http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete\\_ouen.pdf](http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen.pdf)



## ○米粉の製造技術開発の支援策について

25年度政府予算案に米粉関係の支援策が盛り込まれていますので、以下のとおりお知らせします(予算成立後に活用可能となります)。



- 公募の詳細はこちら(農林水産省HP)  
<http://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/seisan/130412.html>
- 公募提出期限  
 平成25年4月30日(火) 17:00(必着)



## ○その他

- 米粉食品に関する情報は・・・

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

- 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/>

- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト

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

- 皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています！！

**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：048-740-0100（直通）

FAX：048-601-0533

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