

消費者もちゃんと見て 選びないよ～！！

小麦粉との違いは？

平成30年1月から米粉の用途別基準が始まりました。

小麦粉が「薄力粉」「中力粉」「強力粉」という表示を付して流通し小麦粉を利用する際の選択基準になるように、米粉にも「1番：菓子・料理用」「2番：パン用」「3番：麺用」といった用途を表示してある商品もあります。

米粉の表示は？



米粉も料理の用途に合わせて選べばいいんだね！

グルテンフリー食材ってな～に？

グルテンとは小麦粉などの穀物に入っているたんぱく質の一種で米粉には含まれていない。グルテンを含まない米粉は「グルテンフリー食材」として注目が高まっている。

どうして注目されてるの？

Before



「米粉」のみで、どのように使用したらいいか分からない・・・



After

料理に合わせて米粉が選べるようになりました！



「1番：菓子・料理用」



「2番：パン用」



「3番：麺用」

小麦などの食物アレルギーがある人は「米粉」を使ってみるといいわね～！



グルテンはパンづくりにおいて、生地の弾力や粘りのもととなる重要な成分。一方で、体質によってはアレルギー源となる可能性もある。家族に1人小麦アレルギーの人がいたとしても小麦の代わりに米粉を使えば一緒に食事ができる。