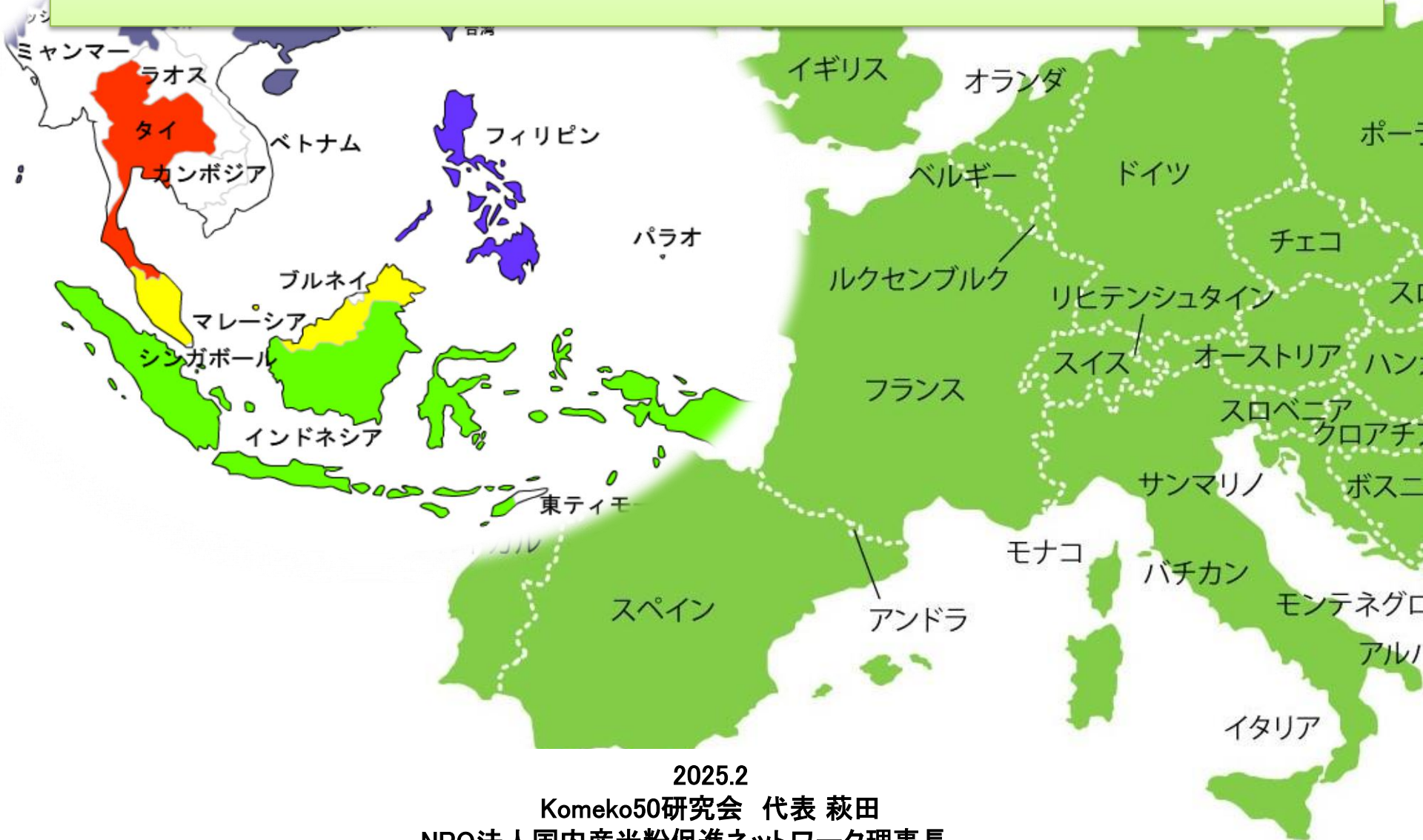


印刷配布用

海外のグルテンフリー需要と輸出拡大の可能性



2025.2

Komeko50研究会 代表 萩田

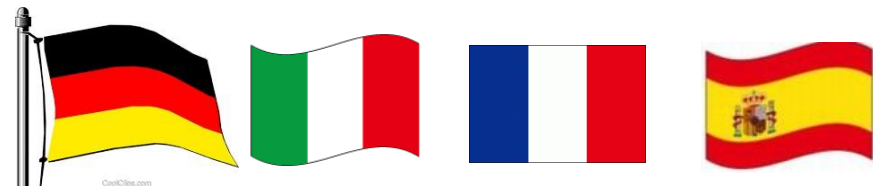
NPO法人国内産米粉促進ネットワーク理事長

ドイツ・イタリア・フランス・スペインの日本産米粉製品 P R

試食会・商品説明・意見交換会

調理デモ・試食食品

- ★ベシャメルソース
- ★パスタグラタン(ベシャメルソース使用)
- ★オリーブパスタ
- ★シフォンケーキ
- ★パウンドケーキ
- ★クグロフケーキ
- ★クッキー(3種類)
- ★バームクーヘン



欧州へのプロモーション活動

スペイン・マドリードで



調理デモ・試食食品

- ★ベシャメルソース
- ★パスタグラタン(ベシャメルソース使用)
- ★ラーメン
- ★チュロス、チョコレート
- ★シフォンケーキ
- ★カステラ
- ★ショートケーキ
- ★クッキー(3種類)
- ★天ぷら、お好み焼き
- ★ラーメン



米粉食品の立食形式での試食会及び意見交換

「レストランウィーク オープニングイベント」





ANUGA 参加者の質問と意見交換:ケルン



日本産米粉商品の説明に高い関心: パリ



店頭PRと消費者アンケート:ミラノ



商品説明にも質問が相次いだ:ミラノ

試食会・商品説明・意見交換会

スペイン&イタリア

マドリードKOMEKOプロジェクト
&
マドリード・ミラノプロモーション

1. プロモーション向け輸出



米粉製品
メーカー

検疫通関
保税地域
へ集結

貿易業務
N貿易(株)

輸出商品の相談・調整等
米粉ねっと



検疫
通関

日本商品販売業者
S社 (マドリード・セリ
アック協会関連会社)

現地コーディネータ

米粉商品



バル協力店の米粉調理試食、販売

天皇誕生日祝賀レセプション

・招待客 (500人) に試食品を提供



バル内でオープニングセレモニー



米粉食品の試食、販売



水上大使も米粉に高い関心

関連業者を訪問し商談

販売促進(現地の業者訪問)

- ・商品説明 P R
- ・意見交換
- ・商談



バル(市場)プロモーション

- ・オープニング(日本産米粉商品プレゼンほか)
- ・協力バル店舗で米粉調理し試食・販売
- ・バル内で米粉商品の販売

35回セリアック・フェスティバル

(マドリード・セリアック協会等主催)

- ・S社による日本産米粉商品販売(1日/3,800€販売)
- ・フェスティバル会場調理実演・試食
(ラーメン、蒸しパン、ピザ、ケーキなど)
- ・米粉調理ワークショップ
- ・インターネット放送出演

輸出された日本産米粉・米粉麺を即売、人だかり

マドリード・セリアック病およびグルテン過敏症協会などが主催し12月1日に開催。入場者数は6,000人、スタンドを設置し商品提供した企業は50社。

S社が輸入した日本産の米粉やミックス粉、米粉麺を米粉ねっとの試食コーナーの隣に陳列した。試食をした後に購入する人が目立ち、同社によると1日だけで1,072品、約3,800€の売り上げがあった。



販売と同時に人だかりができて入場者が買い求めた（上）
陳列されたS社が輸入した日本産米粉（左）

買い求めた入場者のコメント

- ◇子ども連れできた若いお母さん：ラーメンは食べたいけれど市内には有名店しかなく、敷居が高い。グルテンフリーのラーメンなどめったに見ないので買いました。
- ◇4袋を買った老夫婦：隣で食べた蒸しパンがおいしかった。小麦のパンが食べられない孫へのお土産です。

市場のバルが工夫を凝らし調理、試食ツアー

マドリード市内のパジェルモーズ市場で「KOMEKO FESTIVAL」を開催した。市場の10店舗が協力し、事前に各店舗の得意な料理をサンプル輸出した日本産米粉を使い調理し展示、参加者が試食した。



LaCrepaのシェフが調理するクレープを待つ参加者

試食ツアー参加者の感想

◇ウェブメディアの記者：イタリアンのフェトチーネもそうだがこのクレープも素材が米粉だとはだれも思わないだろう。

各店舗に提供した日本産米粉と試食料理名

バル・レストラン	提供したサンプル輸出商品	試食用料理
Washoku	うどん(C社) 30食 お好み焼きミックス(B社) 40食	ソーキうどん イカと野菜のお好み焼き
KiInt	フェトチーネ(C社) 60食	ズッキーニとミント風味のフェトチーネ
Kitchen154	麺(D社) 60食	ぴり辛アジア風麺
Tripea	ラーメン(E社) 50食	アジアン焼きそば
Graciano	パンミックス(B社)	リコッタチーズ モッツァレラ ほうれん草のミニフォカッチャ
La Crepa	パンケーキミックス(F社) 50食	クレープ
Cote	米粉(A社) 50食	レッドカリフラワーのクスクス仕立てのタルト
Empanadas de Gloria	米粉(A社) 50食	チーズケーキ
Picón	からあげ粉(F社) 50食	鶏のから揚げ
EGGO	米粉(A社) 50食	日本風卵の天ぷら

具体的な価格や数量、商流を提示し合う

日本産米粉の優れた特性を理解し輸入に関心を持つマドリード市内の卸兼健康食品店舗と高い人気を誇るラーメンを中心にした和食店を経営するオーナーと個別商談会を行った。

卸兼健康食品店舗は「Foody」。和食店日本人オーナー。スペインに同行した米粉麺製造業者、米粉商品製造生産者の関係者と長時間にわたって意見交換した。

Foodyのアナマロンソさんと日本人オーナーのコメント

◇アナマリンソさん：日本の米粉の良さは実感している。業務用サイズがあれば、業者への卸以外にも、個人向けに1キロ程度にリパックして販売することにも興味がある。

◇日本人オーナー：ラーメンのフランチャイズ化に向けて動いている。1パレット分をまとめて購入するのであれば日本の貿易会社と直接取引して購入価格を低くしたい。



「Foody」での意見交換は2時間を超えた



日本人オーナーラーメン店と本音で話し合った

大使公邸で調理試食提供、招待客に好評

11月29日は、在スペイン大使館からの声掛けもあり大使公邸で開かれた「天皇誕生日祝賀レセプション」参加が急遽、今プロジェクトに組み込まれた。スペイン国内有数の日本食輸入卸など5事業者の1つとして“出展”した

招待されたのは日本と関係が深い各界の500人余り。日本からサンプル輸出した米粉で調理した蒸しパンとグルテンフリーのラーメンうどんをその場で調理して試食してもらった。開場前には、水上大使が米粉陳列ブースを訪れ、出来立ての蒸しパンを試食しながら大使夫人ともども米粉に関心を持っていることを披露していた。



招待者へラーメンや蒸しパンを提供



水上大使は米粉への関心を披露した

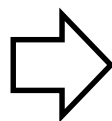
水上正史駐スペイン大使のコメント

前回のイベントでいただいた米粉を公邸で調理して食べた。スペイン国内で売っている米粉と全く違うので家内もびっくりして大変興味を持ったみたいだ。大使館としてもできる範囲で米粉普及に協力していきたい。

マドリード米粉プロジェクトで「輸出」した日本産米粉製品

スペインへの輸出数量(SDC社向け&バル・展示用)

NO	会社名	製品種別	商品名	g/袋	SDC社輸出数量		サンプル輸出数量		輸出数量計 ①+②
					数量(袋)	重量(kg) ①	バル試食用&展示用計		
							数量(袋)	重量(kg)②	重量(kg)
1	A社	米粉	小袋米粉	200	200	40.00	50	10.00	50.00
			1キロ米粉	1,000	40	40.00	20	20.00	60.00
2	B社	ミックス米粉	お好み焼きミックス	150	144	21.60	60	9.00	30.60
			パンケーキミックス	150	288	43.20	20	3.00	46.20
			パンミックス	150	288	43.20	40	6.00	49.20
		米粉麺	バゲティ	90		20	1.80	1.80	
			フジッリ	150		50	7.50	7.50	
3	C社	米粉麺	うどん	128	96	12.29	60	7.68	19.97
			スパゲティ	128	96	12.29	30	3.84	16.13
			フェットチーネ	128	192	24.58	90	11.52	36.10
			ラーメン	128	192	24.58	30	3.84	28.42
4	D社	米粉	小袋米粉	450			10	4.50	4.50
		ミックス米粉	パン用	500			20	10.00	10.00
		米粉麺	麺	200			50	10.00	10.00
5	E社	米粉麺	フェットチーネ	120			36	4.32	4.32
			ラーメン	120			72	8.64	8.64
6	F社	米粉	小袋米粉	200			12	2.40	2.40
		ミックス米粉	天ぷら粉	200			12	2.40	2.40
			からあげ粉	100			30	3.00	3.00
			パンケーキミックス	200			36	7.20	7.20
			玄米パンミック粉	200			12	2.40	2.40
計					1,536	261.73	760	139.04	400.77



S社は、「日本産米粉の品質の高さや、セリアック・フェスティバルでの反響等を踏まえ、将来的に10トン規模の取引に繋げたい」とのこと。

イベント会場でJFOODO作成の日本産米粉パンフを配布

11月29日に開催した「天皇誕生日祝賀レセプション」と12月1日に開かれ出展した「第35回セリアック・フェスティバル」会場でJFOODO(jetro)作成パンフを招待者・入場者に配布しました。パンフは事前にジエトロマドリッド事務所に届けられ、同事務所でブリーヒングを受けた際に手渡されました。



「天皇誕生日祝賀レセプション」（駐スペイン大使公邸で）米粉ブースでの広報資材の一つにJFOODOのパンフを展示（左）

「第35回セリアック・フェスティバル」（マドリッド：クリスタルパビリオンで）〈右〉

マドリード市での取り組みは、3年目を迎えた。今回は「グルテンフリーKOMEKOマーケットinマドリード」と称して、市内の調理施設を借り切って6日間にわたって展開した。

今回の取り組みに合わせて、S社および市内のラーメン店が日本産米粉・米粉製品を1.5トン余りを輸入した。S社分の1部は、会場で販売された。ラーメン店では、メニューを変更させてラーメン、焼きそば、まぜそばに輸入した日本産米粉麺を使用しお客に提供し始めた。

さらなる商流の拡大の実現めざす

マドリード米粉プロジェクトで事業開始後初めて輸出が実現した。3年目に入ったスペインでは、輸出の積み上げをめざして、地元のレストランやグルテンフリーショップなどの業者を招いてのワークショップと関心のある消費者が参加した「米粉料理教室」を開いた。

グルテンフリーラーメンをレストラン関係者らに調理をしながらプレゼンをする米粉製造会社社長



一般消費者が参加して最近人気が高いどら焼やシフォンケーキなどを実習した



マドリード・ミラノプロモーション #2

写真で紹介マドリード①

会場前で告知するロールアップスタンド



会場内に置かれた紹介パンフレット



プレゼンテーションする米粉ねっと



開会セレモニーであいさつする米粉麵製造
会社社長



マドリード・ミラノプロモーション #3

写真で紹介マドリード②

会場に並べられたサンプル輸出商品



日本食店主と商談する米粉麺製造業者

商談する日本米粉商品製造業者



アルファ化米粉の商品開発をS社の担当者と話し合う



地元業者が調理指導を受けながら使いよさを実感した

マドリード・ミラノプロモーション #4

写真で紹介マドリード③



グルテンフリー食品の製造業者と商品リストを掲載した冊子①と説明するセリアック連盟



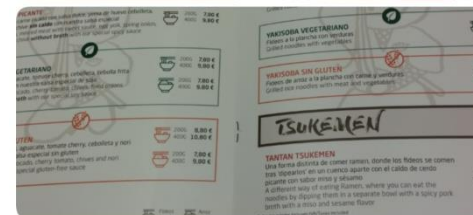
現地ラーメン店主の説明を聞きながら試食した



デストリビューターのS社と今年後半の輸出事項について確認した



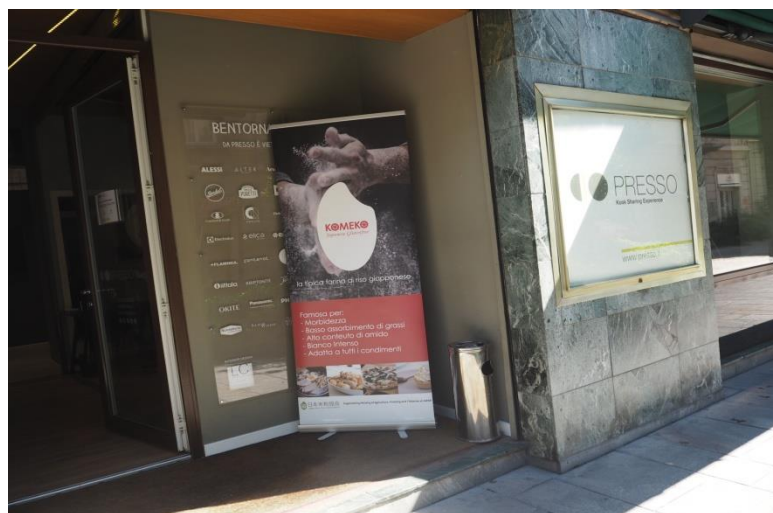
輸入した米粉麺で調理したラーメンと記述されたグルテンフリーラーメン



イタリア・ミラノ市での日本産米粉プロモーションは、市内の調理専門学校でプレゼンテーションや試食会を開いて以来となった。この間のスペインなどの経験を生かして、2年前の日本産米粉の周知を目的とした取り組みから、具体的な商流を生む契機づくりに狙いを置いた。いわゆるBtoB対応としたもので、デストリビューター（卸）やレストラン、グルテンフリー食品取扱業者、メディアなど商機に結びつく関係者を招きショーッキングなどを展開した。

商流のきっかけづくりをめざす

「第1回ミラノKOMEKO試食会 & 商談会」と銘打ったイベントは、ミラノ市内の調理施設を会場に開かれた。今回は対象を関係業者に絞ったことから、メインのランチ時の試食・意見交換会には30人強が、午後の個別商談会には10人余りが参加した。関係機関・団体と意見交換した。特に同市があるロンバルディア州のセリアック協会ではヴァルマラーナ副会長が「EUにグルテンフリー食品として輸出するのなら検査機関の証明書はもとよりHACCP取得は共通の要件とすべし」とのアドバイスを受けた。



会場正面に掲げられた
ロールアップスタンド



野菜の天ぷらの調理に興味を持った
参加者

マドリード・ミラノプロモーション #6

写真で紹介ミラノ①



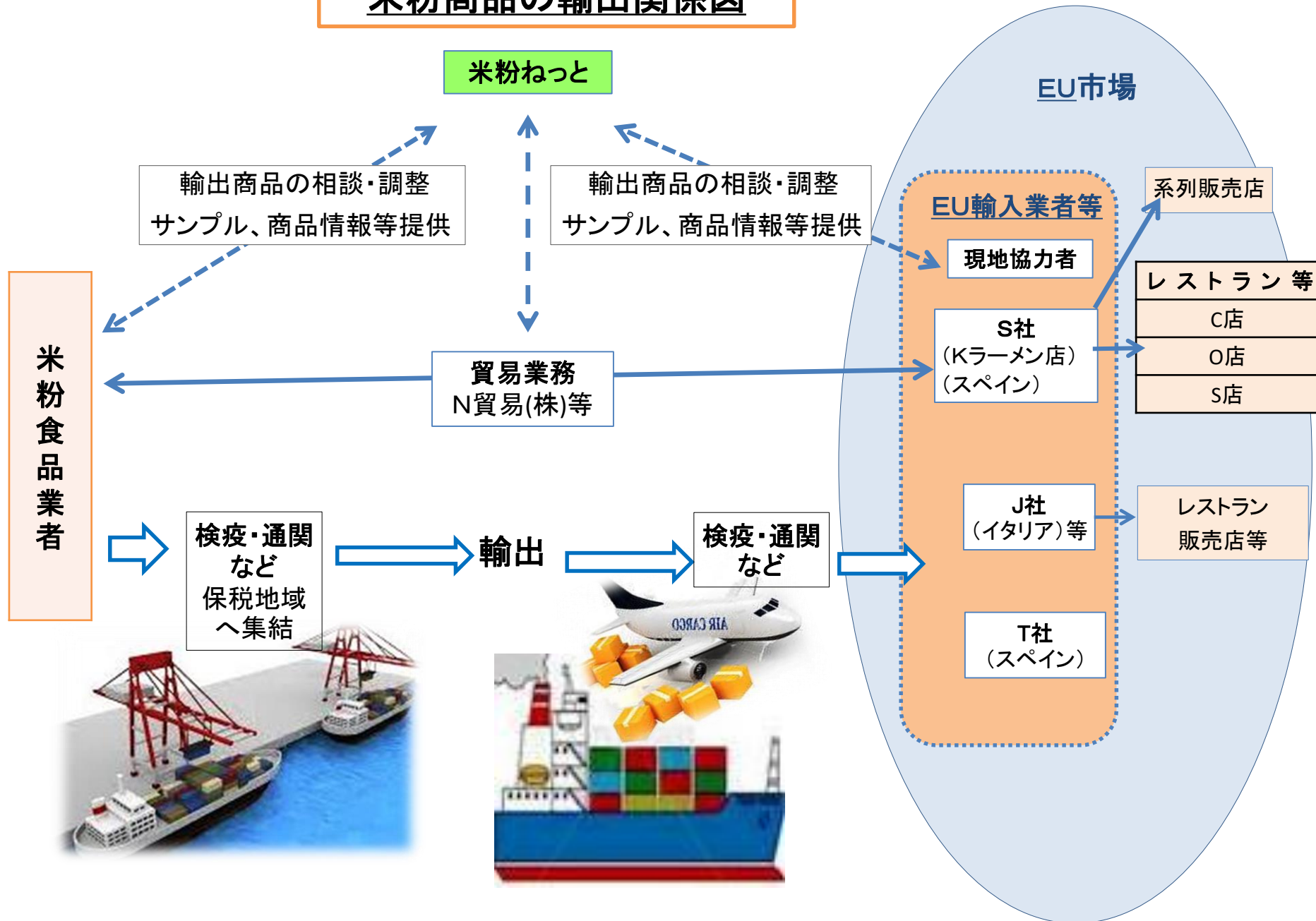
業者同士が試食品を片手に意見交換



陳列されたサンプル輸出された米粉製品



貴重なアドバイスをくれたロンバルディア州セリアック協会の
ヴァルマラーナ副会長(左)＝上写真
同セリアック協会発行のグルテンフリー食品製造業者・商品記
載の冊子とグルテンフリーメニュー提供の飲食店リスト
＝左写真



欧米のグルテンフリー食品市場調査

市場調査の方法

(1) 欧州

市場調査については、商品説明・調理デモ・試食会中の意見交換および現地関係企業や団体・機関へのインタビューの他、関係企業や団体・機関への質問票配布・回収および店頭でのアンケートを実施した。また、欧州3か国全体の調査結果をとりまとめる以外にも、それぞれの国の米粉に対する関心についての相違を検証した。

(2) 米国

市場調査については、文献(インターネット等)による米国のグルテンフリー市場調査と、関係企業や団体・機関への質問票によるアンケートとインタビューを実施した。質問票の配布は全州を対象とし、NY州を対象に企業、団体・機関を訪問、質問票の配布・回収を実施した。



街路の特設テラスで店頭PR及びアンケート実施：ミラノ



日本産米粉、米粉食品の説明及び意見交換会：パリ

欧州3か国のグルテンフリー粉の取扱い状況



業者数

25

20

15

10

5

0

欧州3か国

■ ドイツ 19業者
■ イタリア 26業者
■ フランス 15業者
■ 計 60業者

米粉

コーンスターチ

コーンフラワー

タピオカ粉

片栗粉

大豆粉

そば粉

ホワイトソルガム粉

計

ドイツ
イタリア
フランス

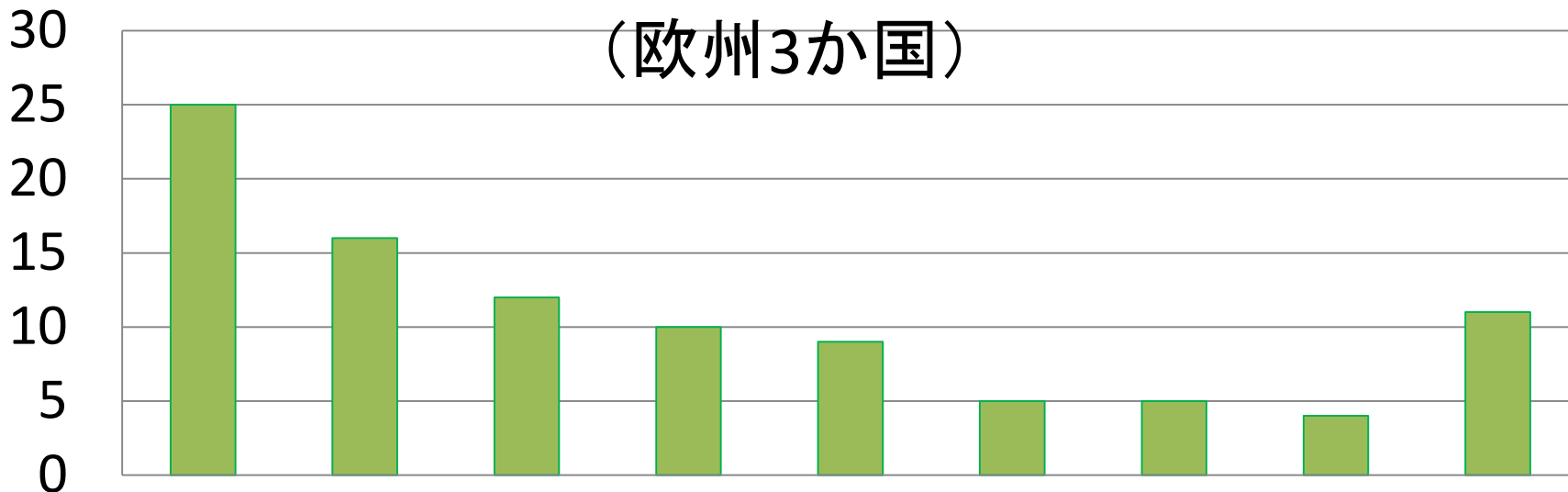
米粉の取扱い理由

(欧州3か国ドイツ、イタリア、フランス 60業者から聞き取り)

業者数

米粉を利用・取扱う理由

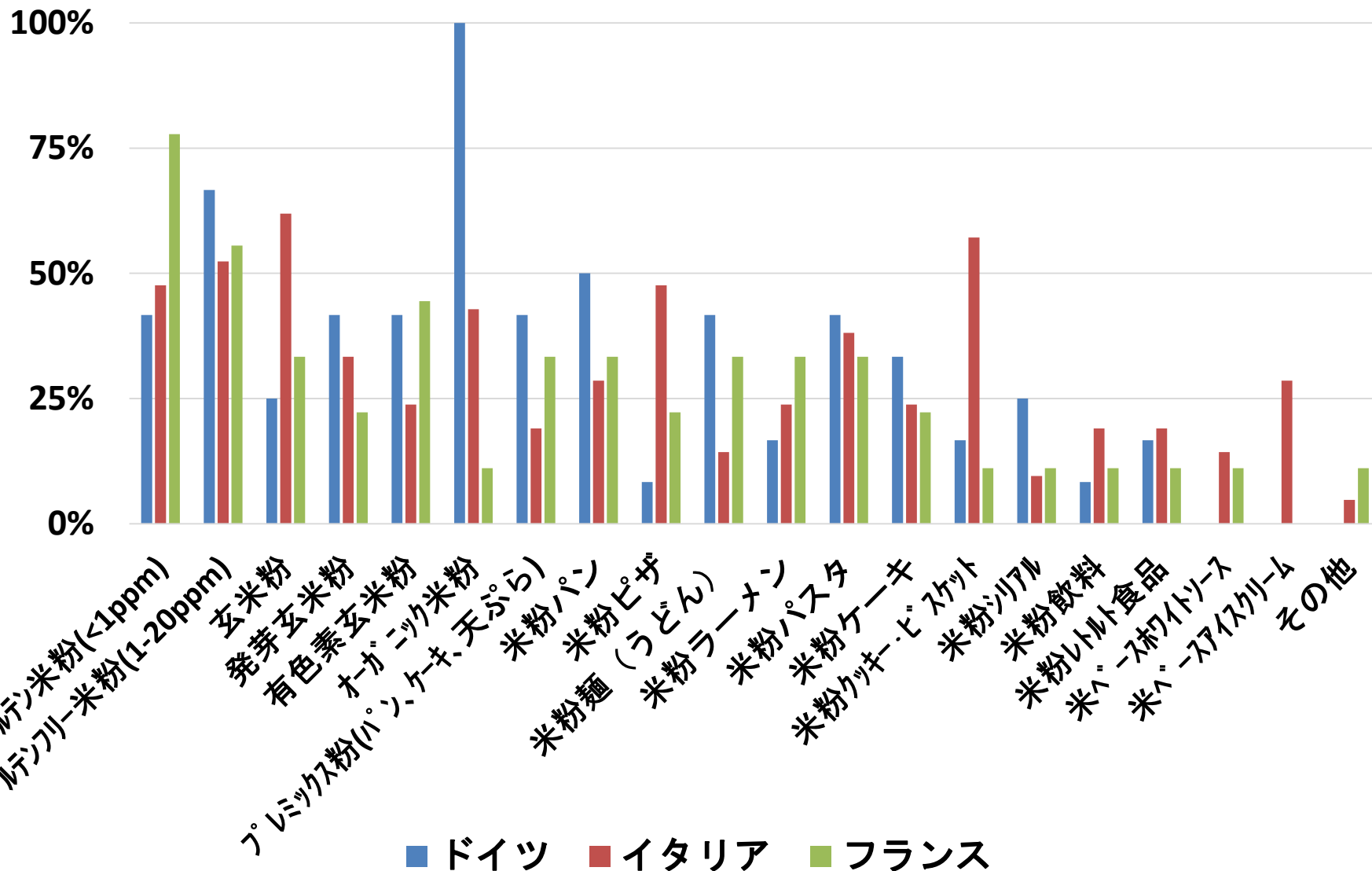
(欧州3か国)



グルテンフリーだから
小麦アレルギー・セリアック病の顧客用
低カロリー(油を吸わない)
味(おいしいから)
健康食品
料理に使いやすい
はやりだから
その他
未回答

関心のある米粉製品（％）

（欧州3か国ドイツ、イタリア、フランス 60業者から聞き取り）



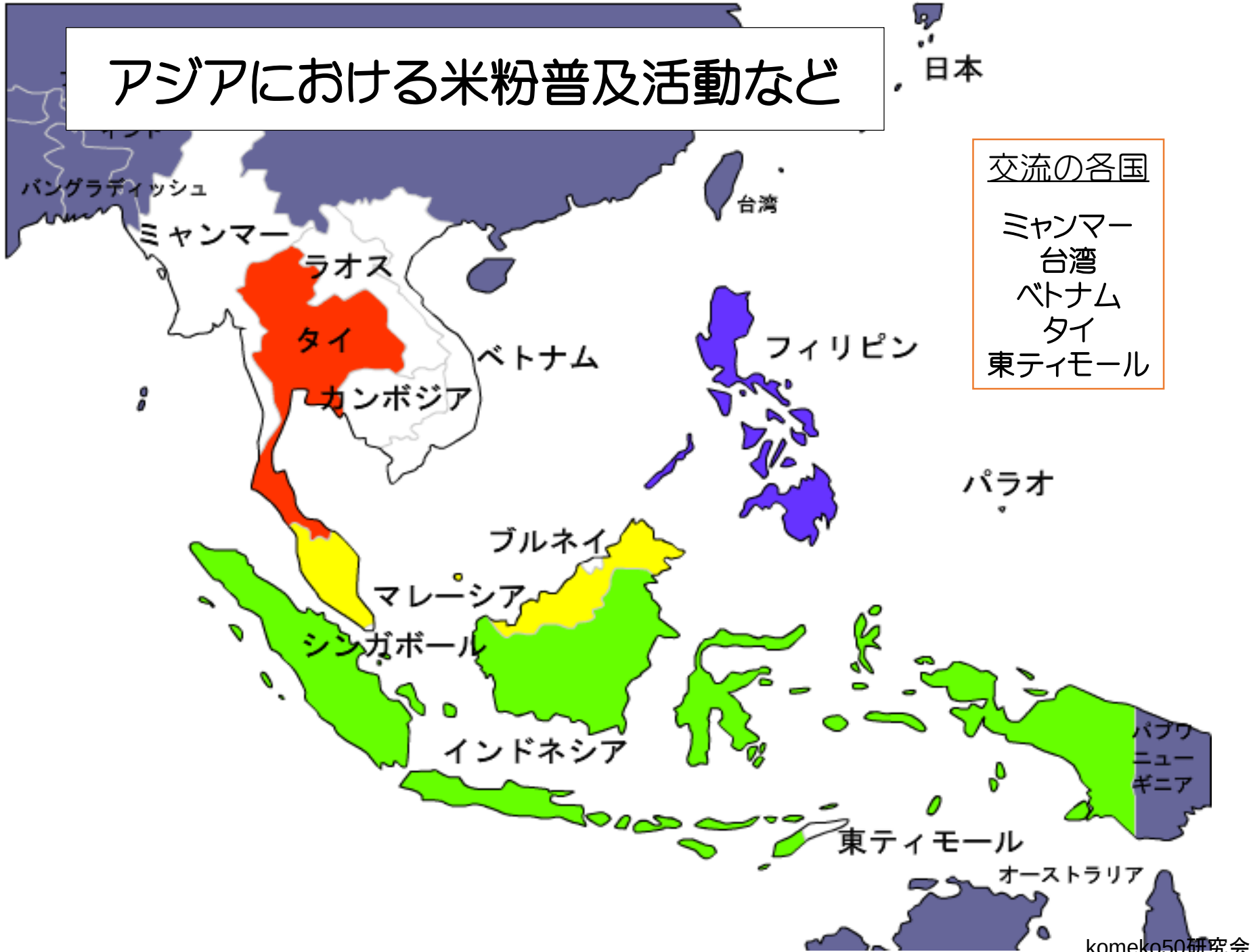
ドイツ・イタリア・フランス・スペイン

米粉製品プロモーションで感じた点

米粉製品の輸出のポイント等

- ◆EU輸入条件(現地輸入規則)は同じでも、各国や輸入業者等によって要求事項の変化
- ◆日本で美味し食品は、海外でもほぼ同じ、ただし、食習慣、嗜好の違い
- ◆米粉の加工性の良さ
- ◆調理デモ等で作り方、味を感じてもらう(調理方法の伝授、米粉食品の調理、加工の認知)
- ◆同じ地域で複数年のイベント実施(信頼関係、米粉の加工性等の伝達、ディストリビュータの獲得)
- ◆付加価値商品
 - ・グルテンフリー
 - ・機能性(玄米、有色素米、発芽玄米)、
 - ・ベジタリアン ・ビーガン ・オーガニック
- ◆グルテンをなるべく摂取しないことが健康に良いとの考え
- ◆ターゲットは、グルテンフリーや健康食品取扱店、日本産食品販売店
- ◆現地販売価格(国内卸価格の2~4倍)
- ◆複数メーカー・商品の混載
- ◆パッケージ(日本語 ニッポン+現地語説明文・価値訴求)
- ◆賞味期限8か月以上
- ◆日本のインポーターとの連携(輸出プロモーションに同行)
- ◆国内産米粉食品の輸出促進の醸成(国内米粉食品業者の取りまとめと輸出食品の選抜)
- ◆安全管理システム(HACCP、ISO、FSSC)の国内企業の加入促進

アジアにおける米粉普及活動など



ミャンマーにおける米粉の取組み(2014～2018年)

JICA事業:ミャンマー国高度な製粉技術による米粉バリューチェーン構築に関する案件化調査ほか



2017.4.4～6 ネピドー農業畜産灌漑省

「中小企業振興局人材育成トレーナーのワークショップ」開催

ワークショップ

メニュー

- ・シフォンケーキ
 - ・マドレーヌ
 - ・シュークリーム
- ほか



2015.8.28 ネピドー米粉食品試食会等

試食米粉食品

- ・シフォンケーキ
- ・カレー揚げパン
- ・ピザ
- ・アイスクリーム
- ・クッキー
- ・ドーナツ
- ・ピザ
- ほか



テイン・セイン大統領、ミャンマー政府関係者の米粉食品試食会模様：ネピドーテイセン農場



台湾における米粉食品交流関係

「2014米食加工技術国際検討会」

(主催: 行政院農業委員会農糧署、国立宜大學食品科學系)

「米穀粉特性および米穀粉製品の加工特性」の講演

米粉食品展示・試食模様: 会場ロビー



講演模様: 国立宜蘭大学



講演関係各国(台湾、韓国、タイ)の皆さんと



講演後意見交換模様

米粉パンなど研修会：台湾 中華穀類食品工業研究所



米粉食パンの調理研修：中華穀類食品工業研究所



スポンジケーキのデモ：中華穀類



米粉ピザ調理：中華穀類



米粉パンの実習模様：中華穀類



東ティモールにおける米粉食品指導: JICA事業

JICA事業:「国産米生産強化による農家世帯所得向上プロジェクト」

東ティモール地図



マリアナの水田: JAIC事業による灌漑圃場



マリアナの田植え模様



マリアナの市場

東ティモール ディリ(首都)での米粉調理デモンストレーション



オープニングスピーチをする
東ティモールMAF大臣:ディリ

米粉調理メニュー

- ・スポンジケーキ
- ・蒸しケーキ
- ・クッキー
- ・揚げドーナツ
- ・クレープ
- ・アイスクリーム
- ・ニョッキ ほか



調理補助するETDAの学生達



調理デモに参加者:ディリ



ファーマーズマーケット内での買い物客:ディリ



ベトナムにおける米粉食品デモ：製粉会社で



米粉調理デモ：D製粉会社

米粉食品デモメニュー

- ・米粉フランスパン
 - ・スポンジケーキ
 - ・クレープ
 - ・カップケーキ
- ほか



製粉会社との記念写真

アジアの米粉麺



ベトナム:ブン



台湾:フォー



台湾:焼きビーフン



台湾:米粉湯(ミーフェンタン)



アジアの米粉麺

ミャンマー：モヒンガー



タイ：パッタイ



ミャンマー：シャンカオスエ

タイ：センヤイ



アジアで感じた米粉食品のこと

日本の米粉食品の調理や製粉技術への期待

- ◆日本の米粉食品やレシピは好まれる
- ◆日本で美味しい食品は、アジアでも認知される。特にシフォンケーキは好評
- ◆インバウンドの需要にも期待ができる
- ◆アジアのグルテンフリー食品の認知や需要は少ないが高所得者層では認知
- ◆米粉食品は、ベジタリアン、ビーガン、ハラル対応へ可能と需要あり
- ◆日本産米粉スイーツや和菓子の輸出可能性・期待あり
ただし、販売店舗までの冷凍輸送システムの構築
- ◆日本の地名はブランド力高い(例:北海道、東京、大阪、神戸牛、九州など)

アジアの米粉麺食文化を日本に！

- ◆アジアの米粉麺食文化で消費拡大を
- ◆アジアの麺は栄養バランスよく健康的な食べ物
- ◆アジアの麺は加工性が良く、様々な食べ方ができる

本日はありがとうございました

komeko50研究会

商品開発、製粉機械導入、調理機器導入、米粉食品指導、講演のご相談は

Komeko50研究会 代表 萩田

E-mail : komeko5050@gmail.com