

日の本穀粉(株)

従来の取引先には和菓子の他、味噌・醤油メーカーなど地元密着の商売をしている老舗が多く、安定した需要がある。一方で、近年提案を強化している製パン・洋菓子業界は競争が激しく、店の入れ替わりも多い。全体として、米粉の需要は横ばい程度。商材は業務用が中心だが、道の駅、農協スーパーなどの店舗で、家庭用商品も扱う。「栃木県のお米で作ったシチューミックス (写真右)」は昨年10月発売。既存商品の取扱店を中心に提案している。



昨年は、昨今のニーズ変化を受けて製品ラインアップをリニューアル。出荷量の小さい製品を統廃合し、生産効率を向上した。米粉の商品提案では、水加減や配合比率による食感の変え方など製造方法のアドバイスを併せて行う。「パンや洋菓子という異文化の中に、いかに米粉を根付かせるか。きちんとした物を出して納得してもらうことが、最も信頼につながる」。現在は製パン・洋菓子向けに、もち粉の提案を推進している。「うるち米の澱粉は小麦と同様、アミロースとアミロペクチンで構成されるが、もち米はアミロペクチンだけ。小麦粉から同じ量を置き換えたとき、もち粉の方が如実に柔らかさやしっとり感が増す」。グルテンフリーの市場については、「現時点で大きな需要ではないが、徐々に増えていく」と見ている。「小麦粉不使用でも、おいしく食べられる物にしていかなければいけない」。

〈この項、続く〉