

主要メーカー動向

「WAKONA」立ち上げ

海外に
発信も

日の本穀粉

日の本穀粉は「地産地消」をコンセプトに、地域県産米を100%使用した米粉を開発し商品化。用途別に和菓子用と洋菓子用をそれぞれ開発し、提案を強化している。

千葉県産「ふさおとめ」の新米を使用した「いなば上新粉」は、亀屋万年堂が採用し15年に「初穂餅」として発売



した。「菓子」の作り手が原料米に興味を持ち、作柄やトレースを確認し自信を持って販売するケースが増えている。

る。販売側が原料まで踏み込んだ取組みは、一歩ずつ成果をあげている」（相内則悦営業部特販事業室部長）

17年度は、埼玉県産

米を100%使用した米粉を新たな柱に加える。和菓子用の「白こぼと上新粉」と、洋菓子・パン用の「米粉彩」をそれぞれ開発。

地元の和洋菓子店やパティシエ向けに、地産地消をコンセプトとした商品作りを推奨している。また、和食の無

形文化遺産登録やインバウンド消費の拡大に伴い、和菓子に興味を持つ外国人が増えている。そこで同社は、和

菓子の原料である米粉、もち粉などの和粉を「WAKONA（ワコナ）」ブランドとして統一し展開。和菓子用は和装、洋菓子用はコックスーツのいでたちブランドキャラクター「WAKONAちゃん」（イラスト）も誕生し、将来的な海外展開も見据える。

「カレーやカスタードクリームに米粉を使うと、滑らかで冷凍しても離水が起りにくい。このような機能性向上の面で米粉を使うケースが増えている。

国産トレースの利いた粉普及に一歩ずつ前進からだ」（辻任世産原料としてみれば、安心してきたが、ようやく業部特販事業室部長補価との見方もある。米光が見えてきた。これ佐と話す。