

# 「和」ブランドを立ち上げ 和菓子用

## 日の本穀粉

穀粉最大手の日の本穀粉は、創業130年を記念し1月、和菓子用「和(なごみ)」ブランドを立ち上げた。

品のラインアップを強化している。同シリーズは、長年培ってきた技術力を生かした品質の高さを誇り、中でも上新粉は、最終製品の和菓子でしっかりした歯応えが特徴だ。新米原料にもチャレンジし、埼玉県産うるち米

動として、有名職人を講師に招いたデモンストラーションセミナーを開催するほか、用途提案の営業活動にも注力している。中でも需要の裾野拡大を目指し、和洋の素材を融合させた「羽二重フロマージュ」や、道明寺粉を使ったオムレットなどの提案活動も積極化している。

新米を100%使用した、「白こぼと上新粉」を発売。風味が良いなどのメリットで、和菓子専門店中心に人気を得ている。

一方、新規米粉に関しては、「彩(SAI)」ブランドを立ち上げたが、同社では、普及活