

# WAKONAブランド 世界に発信

## 日本の本穀粉

穀粉最大手の日本の本用途向け米粉製品を、穀粉は、強みの和菓子新ブランド「WAKONA」で統一した。和菓子人気の高まる海外進出も視野に入れる。粉を、新業態・業種に発信している。従来の商品では、和菓子な上新粉やもち粉、新規と従来用途については

風味豊かでコシのある最終製品を作ることが出来る「和(なごみ)上新粉」、新規用途には微粉かつでんぷん損傷の少ない米粉製品をラインアップした。特に新規用途米粉は、カスタードクリームやペイナルソースなどに

使用すると滑らかな食感が得られ、冷凍に向くなどメリットは多い。海外戦略では、世界中で和食人気とともに和菓子への関心が高まっていることを追い風に、海外進出する和菓子店に商品提供などで支援するほか、旺盛なインバウンド需要にも対応。新規用途向け米

粉も含めPRに努めている。こうした取組みの演出の一つが、和洋の垣根を越えた使い方、従来の取引先には洋の要素を取り入れた和菓子、新規チャネルには和の要素を取り入れた洋菓子やパンの作り方やレシピを提案している。

地産地消にも取組む、埼玉県産米を米粉に加工し、県内和菓子職人にPR。技術講習会も頻繁に開催し、28日に同県で、島村の仲間真輝氏による「特別和菓子講習会」で進化した米粉と地産地消と称する和菓子講習会を開催する。併せて千葉県産「ふさおとめ」の新米を使用した「いなほ上新粉」も開発した。