

新米使用の上新粉好評

技術革新で「ダブル」破る

日本の本穀粉

穀粉最大手の日本の本穀粉は、新規米粉にも積極的に取組み、製菓・製パンチャネルに向け、小麦のうまみを引き立たせながらも米粉のメリットが出る本格派専用粉「ル・マロニエ」シリーズを商品化

し、用途開発と普及に取組んでいる。中でも、小麦粉に米粉を一定割合配合することで食感が改良されることを、技術講習会を通じて訴求している。一方、新米を使った上新粉で和菓子を作る

とべたつき、ダブルとされていたが、和菓子需要を喚起する技術革新を進める中で、千葉県産「ふさおとめ」の新米を使用した上新粉を開発。大手和菓子メーカー「亀屋万年堂」から昨秋、これを使用した「初穂餅」が季節限定で発売され、好評を得た。

今秋はさらに一歩進

め、地域行政も巻き込んで、地産地消取組み中という。