

米粉を取り扱うメーカーの動向を紹介

FSSC 22000 取得向け着手

海外事業室発足 認知向上に取り組み

日の本穀粉

日の本穀粉(黒田寛社長)は創業133年の老舗穀粉メーカーだ。主力商品は上新粉などをはじめとした各種和菓子原料。取り扱う米の粉を「WAKONA(わか)な」として統一。「日の本穀粉の米の粉」の認知向上に取り組み。和菓子店とも積極的に「コミュニケーション」をとり、製品のフッRESHアップを進めている。またHACCP対応に向け、FSSC 22000の取得に向けても着手した。

米粉製品ではパン・洋菓子専用粉をラインナップ。「WAKONA」ブランドの「SOIE(ソワ)」シリーズとして展開している。洋菓子やパン、カスタードに向く極細目の「ソワ・リス」、リスと比べて若干粗めの「ソワ・ドゥース」、打ち粉に最適な中目の「ソワ・フルフル」はうるち米を使用。もち米を使用した「ソワ・もち粉①」と「ソワ・もち粉②」も「真」はじつとりの、もっちり、ふんわり感の付与や



冷凍解凍性を向上させることもできる。「もち粉」による最終製品の差別化をもっとPRしてきたい」。

今年2月開催のモバックショウ2019では、「もちのある生活」をテーマに出展。もち米粉の性質を活かした菓子・

パンの可能性を提案する。また、昨年7月には海外事業室を立ち上げた。昨年10月にはフランス・パリでプロモーションイベント「2018年10月フランス 日本のコメ・コメ粉にふれて」を開催。日仏友好160周年を記念した「ジャポニズム2018・響きあう魂」にも参加した。今年もフランス・リヨンと米国・ニューヨークでプロモーション活動を予定する。

今年1月15日には営業部組織の改定にも着手。営業本部の下に「本社営業部」「大阪営業部」「名古屋営業部」を置いた。東京・文京区の東京本社、東京営業所は「本社営業部」(さいたま市)としてさいたま市に移転して業務を開始している。「栃木県小山市の栃木工場、小山物流センターからのアクセスも良く、大宮に拠点を置いて東日本の営業拠点を整理した」。

今後の方針については、引き続き製品の改良によるユーザーの獲得を目指す。「和菓子の需要は減っているが、意欲的な職人も多い。最終製品に最適な「WAKONA」を製造し、供給していきたい」。