

【シリーズ米用途改革Ⅳ】米粉特集⑧ 日の本穀粉
「SOIE」シリーズ拡大、「川上・川下の声を取り入れていく」

日の本穀粉(株) (栃木県小山市、黒田寛社長) は中期的な戦略として、和菓子の再活性化と海外展開の拡大を掲げる。そうした中、新規米粉については、「需要に対して原料調達安定していない」と課題をあげる。

同社は創業134年の老舗穀粉メーカー。130周年を記念して和菓子の大講習会を開くなど、改めて和菓子の需要拡大に向け、積極的にユーザーとのコミュニケーションを図っている。同時に、視野を海外にひろげ、昨年もスペイン、フランス、ドイツで和菓子の講習会を実施。今年1月にはJFOOD0主催の日本産米粉のPRにも参加した。「ひとつの大きな柱として、すばらしい日本文化である和菓子の需要を掘り起こしたい。海外事業は直ぐに実現するものではないが、日本の米の粉のすばらしさをアピールしていく」(黒田社長)。

新規米粉用米は令和元年産でも2,000t弱を使用する。「WAKONA」ブランドの「SOIE (ソワ)」シリーズとして、パン・洋菓子向けを中心に展開。販売も拡大を続けている。

特に極細目の「ソワ・リス」(写真)はカスタードクリームに使用すると評価が非常に高く、リピータも多い。また、新規米粉はパンや洋菓子以外の幅広い食品メーカーからも引き合いがある。ただ、「オーダーに応えるには、一社で最低でも

3,000tといった規模のこともある。原料の安定的な調達方法がなければ、攻めることができない」と課題もあげる。

原料の安定的な調達に向けては、生産者とのコミュニケーションも活発に図る。工場に生産者を招き、意見交換の場も設ける。「農協や卸と強調しつつ、川上の生産者、川下のユーザーの生の声を取り入れていく」との考えだ。

