

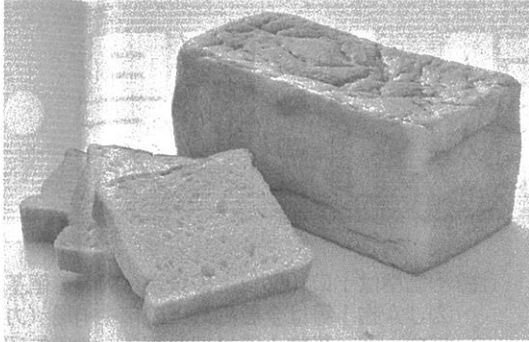
米粉パン新市場開拓へ

サタケ・日の本穀粉が契約

㈱サタケ(松本和久社長、東広島市)はこのほど、同社が開発して特許出願した米粉パン製造法(登録商標「ふっくら米食」)の仮通常実施権と製造ノウハウの使用権な



登録商標も取得



「ふっくら米食」で製造した食パン

どの許諾契約を日の本穀粉(㈱黒田昇社長、栃木県小山市若木町)と締結したことを明らかにした。日の本穀粉は、令和3年度内に「ふっくら米食」のミックスマイクスを米粉パン製造販売店や給食受託製造業者などに販売する計画にある。契約締結日は8月3日。

サタケは、小麦由来のグルテンなどアレルギー特定原材料等28品目を使用しない低アレルギーの米粉と独自の米粉パンの製造方法(特許出願済み)を開発し、昨年8月にニューズリリースを配信。同10月には米粉と米粉パン製造法の総称として「ふっくら米食」を商標登録し、認知普及を図ってきた。

「ふっくら米食」を商標登録し、認知普及を図ってきた

同11月、日の本穀粉から製パン試験の依頼を受けてサタケがサンプル食パンを作製。日の本穀粉は「これまでの米粉パンにないふっくらとしたボリュームとソフトでしっとりとした食感」と高く評価し、「ふっくら米食」の使用に向けて両社で協議を重ねた。その結果として今年8月3日に仮通常

実施権や製造ノウハウ使用権などを許諾する契約を締結し、両社が協力して米粉パンの全国普及を進めることになった。

この契約で両社は「ふっくら米食」を新たな市場を開拓するツールとして本格的に活用し、米粉のおいしさを多くの消費者に認識してもらえたと考えている。日本の食料自給率は低下し、コメ

消費も減少傾向が続く状況下において、米粉はコメの有効活用策として需要が伸びる余地があると考えており、「ふっくら米食」がその推進役になると期待している。

契約締結について日の本穀粉は「日本でも食物アレルギーのある人が徐々に増えており、市場は今後さらに増大してくると思われる。ミックスマ

イティー(小麦粉パンの約2分の1)。

料での則する様言してあり、合意内容に従って顧客のフォロワーをしながらじっくり進めたい」とコメントしている。

なお、「ふっくら米食」の使用原料は米粉・砂糖・塩・油脂(なたね油)・イースト・増粘剤(増粘多糖類)・水のみ。小麦由来のグルテンやバター、卵などアレルギー特定原材料等28品目は使用していない。特徴として小麦粉パンと同程度に膨らみ、ふんわりと軽く、おいしい食感のパンが焼き上がる。小麦粉パンに比べて生地が軟らかく、短時間の発酵で膨らむため総製造時間は120分とスピーディー(小麦粉パンの約2分の1)。