

日の本穀粉がセミナー

「新用途の米粉」

日の本穀粉は八月三日、東京ビッグサイトで開催されたパティスリー&フーランジェリージャパン2016の会場で「洋菓子・パン用米粉の新提案」と題してセミナーを開催した。

セミナーでは同社営業部待販事業室黒田一課長が自社の歴史や概要を紹介した後、国産もち米100%使用のル・マロニエシリーズの三種類と国産もち米100%のモチ粉の特徴を説明した。もち米粉はパン用のソワワリス、洋菓子用のソワドゥーヌ、パン打ち粉用リソフルフルでこれら

を原料にしたパンとチースタルトを試食提供した。もち米粉はモチ粉と

モチ粉Bの二種類を紹介、同じ量の水を加えても吸水率が違つたため練った後の形状が全く違つたとを画像で示した。また、新商品として米粉で作ったライスフレッドミックスを紹介、グルテンを使わずにパンが出来ることをアピールした。