

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て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り組んでいる。同シリーズは、地元栃木県産を100%使用している。

菓子協会を通じて県内で活躍するパティシエを紹介してもらい、地産地消をコンセプトとした商品作りを推奨した。

「キシヨ」の「彩の国 ケーキショ」で、発売に先立ち同品を使った作品が、国産米粉焼き菓子部門で優勝し、職人の間で使い方とともに徐々に認知されできた。

千葉県産ふさおとめ新米使用で好評の亀屋万年堂「初穂餅」……同社もこの取組みに賛同し、米粉商品を提供している。さらに強みの和菓子

地産地消で商品作り

埼玉産米粉を洋菓子店へ

ている。

というのは、同県は

一方、地元・小山市

用上新粉に関して、新

洋菓子専門店数が日本

でも、米粉普及拡大を

米を使うとべたつき、

一を誇り、元来この産

目指し、「おやま米粉料

タプーとされていたが

業が盛んな地域で、県

理マイスター」の育成

技術革新を進める中で

農林部もバックアップ

と、米粉料理講習会を

千葉県産「ふさおとめ」

している。洋菓子日本

行う団体に対し、マイ

の新米を使用した「い

一を競う「ジャパンケ

スター派遣や原料米粉

なほ上新粉を開発。



屋万年堂から昨年秋、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。今年もこれを推進する。新粉」を発売する計画だ。

る中で同じ取組みを廣玉県にも拡大し、新米を使った「白こぼと上