

和菓子の海外普及を

「小麦の加工品「米粉」。この生産を担う穀粉大手は、最大用途である和菓子食文化の海外普及を自指す取組みが始まった。最大手の日本本穀粉は海外出店する和菓子店を商品供給でサポート。うちパリで和菓子店「パティスリー朋」を現地パートナーとオープンした。愛知県の村田崇徳さんは、店の売り物をとら焼きとしていた。パリッ子にも「ドラえもん」ですっかり有名なうえ、「あんの海外普及を」という熱い思いがあるからだ。和菓子はヘルシーイメージが強いことから、あんにフランス産有機小豆(アズキ)を使用する

日本穀粉里 将来性を確信

が、現地に高度な米粉製粉技術がなく、上新粉や道明寺粉は日本本穀粉の商品が欠かせない。「ビジネスを始めた5年前はマニアックな顧客中心だったが、最近裾野が広がってきた」と、海外の和菓子展開に将来性を感じる村田さんだ。

波里もグローバルビジネスには積極的で、マレーシアのアラルンファール伊勢丹の新業態「サ・シヤパンストア」で、商品を販売している。独自ブランド「SUPER FOODS JAPAN」とともに、グループ企業の和菓子で、和菓子を買ったところ、「みたらしたんご」などだんご類が好評という。