

# 米粉大手、輸出本腰

## 国の支援体制活用

日本米輸出拡大に向け加工品の米粉大手も本腰を入れ始めた。日本貿易振興機構（ジェトロ）による情報や商談機会の提供を通じた販路構築、日本食品海外プロモーションセンター（JFODO）による広告やプロモーション活動を通じた海外ビジネスの後押しなど、国が整えた支援体制を各社ともに活用する。＝関連記事9～20面（佐藤路登世）

みただけ食品工業は来  
年、米国やシンガポ  
ールに向けた本格輸出を  
目指す。今年10月にシ  
ンガポールの日本食展  
示会、来年3月に米国  
ロサンゼルス「ナチュ  
ラルフードEXPO」  
へ出展し、米粉の強み  
であるグルテンフリー

をアピールする。同時  
に市場性も調査する。  
同社はすでに業界に  
先駆け、グルテン含有  
量1㎍以下の「フロンク  
ルテン米粉認証」を取  
得しており、海外基準  
の10㎍と比べ明らかな  
強みがある。同社はこ  
の前段階として、海外

輸出を視野に入れ「F  
SSC22000」も  
取得している。

海外展示会では、揚  
げ物やケーキ、パンの  
ミックスマ粉を紹介。海

外専用に商品開発し、  
主に業務用ユーザーに  
販売する。ただ、米国

では、コメだけでなく、  
トウモロコシや雑穀な  
ど、多様なグルテンフ  
リー原料が普及してい  
る。このため、ブース  
では日本産米粉の品質  
や使いやすさなど利点  
を強調する。

日の本穀粉も、米粉  
の海外普及を目指し7  
月、海外事業部を設立  
した。和菓子食文化を  
広めるのが目的だ。10  
月に食文化の国フラン  
スの料理学校や有名パ

ン・スイーツ専門店で  
調理デモ主体のプロモ  
ーションを行う。

同社は近年、和食の  
一環で和菓子人気が高  
まる海外に進出する若  
手職人を、商品供給で  
支援してきた。フラン  
スでは、こうした職人  
が和菓子普及団体「青  
遊会」を結成している。  
7年前から毎年、現地  
でデモンストレーショ  
ンを行い、認知されて  
きている。

# 海外へ和菓子食文化発信

## 日の本穀粉

穀粉最大の日の本  
穀粉は、米粉製品を  
「WAKONA」プラ  
ンドで統一し、強みの  
和菓子業態に加え、パ  
ンや洋菓子に代表され

る新たな使い方ができ  
る進化系新規米粉を、  
新業態・業種にも発信  
している。  
一方、和菓子食文化  
を世界に広める目的で

7月、海外事業部を設  
立。食文化の国フラン  
スで10月、プロを対象  
にした初の海外デモン  
ストレーションを実施  
する。具体的には、パ  
ンとストラスブールの  
料理・職業学校、有名  
パン、スイーツ専門店

で調理デモを通じたブ  
ロモーションを実施す  
る。  
同社は近年、和食の  
一環として海外での和  
菓子人気が高まる中、  
海外進出する若手職人  
を商品供給で支援して  
きた。中でも、日本人  
によるフランスでの  
和菓子普及団体「青遊  
会」が結成され、7年

前から毎年、現地で行  
うデモンストレーショ  
ンが認知されてきた経  
緯がある。今年は日仏  
友好160年に当た  
り、パリ中心に日本文  
化を紹介する多様なイ  
ベントの一つとして、  
同社が主体となり開  
催。主に小麦粉で作る  
どら焼きやアンパンな  
どが中心となる。

WAKONAは  
“日の本”の米粉です。



米粉ひとすじ130年。



日の本穀粉株式会社

本社/東京営業所 東京都文京区弥生 2-3-10 tel. 03 (3812)1157 (代) <http://www.hi-kokufun.com/>