

米粉パン市場開拓へ

小山・日の本穀粉

広島企業の許諾契約

米粉製造の日の本穀粉
(小山市若木町3丁目、黒田昇社長)は4日までに、

精米機メーカーのサタケ
(広島県東広島市、松本和久社長)と、同社が開発し
特許出願中の米粉と米粉パン
製造法(登録商標・ふつく
ら米食)の製造ノウハウ使
用権などの許諾契約を締結
した。本年度中に業務用の
パン用米粉販売を目指す。
契約には特許登録になっ

ていない発明に関するライ
センスを受ける「仮通常実
施権」などが含まれる。

日の本穀粉の主力商品は
和菓子用の米粉。食生活の
変化で和菓子の消費量が減
少する中、食物アレルギー
がある人も安心して食べら
れる米粉パンの市場を開拓
し、新たな主力商品として
育てたい考えだ。

パン用の米粉も15年ほど
前から製造しているが、小

麦に比べて割高な価格や食
感などに課題があり「商品
価値は向上できなかった」
(同社)。

小麦粉によるパンと遜色
ないふんわりとした米粉パ
ンの製造法を確立したサタ
ケの技術を生かし、製パン
業者などに売り込む。使用
する米粉は、きめ細かさや
吸水性などが異なる7種類
の中から、県産米を使用し
た製品に決めた。黒田社長
は「コメは多くの可能性を
秘める食品。日本の粉で
おいしいパンが作れるとお
客さまに知ってもらい、コ
メの魅力を広めたい」と話
している。
(吉田隆則)