

小麦アレルギー対応品新発売

日の本穀粉

日の本穀粉は、21年1月、小麦粉アレルギー対応品として「日の本ミックスふっくらベーイク粉」を新発売した。従来の米粉パ

名の通りふっくらした、軟らかい食感の米粉パンが作れる「日の本ミックスふっくらベーイク粉」を中心に、米粉の特徴を講習会だけでなく、Webでの発信も予定している。同製品のバリエーションを増やし、多様なアプローチで広くファンを増やしていく考えだ。

して、グループ会社の館山で生産するアルファ粉製品も取り揃える。「米粉とは違った機能性を持っており、和洋パン業界だけではなく広く食品業界に提案していく」（同社）

が多くなると感じている。米粉は原料（うるち米、もち米）や製粉方法によってさまざまな食感、物性になるが、これらの違いだけではなく、認知度の低いアルファ粉の市場性もあると考える。国外へ向けてのアピール、使用も期待できる」（同社）という。（三井 伶子）

に、国内向け準備を進めている。

22年は新製品の「日

く。また同社の強みと

場について「アレルギー、機能性、食感改良

など米粉の活躍する場