

2015年3月3日(火)~6日(金)、幕張メッセで開催されたFOODEX JAPAN 2015に出展致しました。

全国の米粉関係企業が集まって米粉パビリオンとしての出展で、たくさんの方に弊社ブースへお越し頂く事が出来ました  
ご来場頂いた皆様、心より御礼申し上げます。

開催報告によると、今回のFOODEX JAPAN2015の来場者数は下記の通りです。

3月3日(火) 曇り 15,782名

3月4日(水) 曇/晴 21,750名

3月5日(木) 曇/晴 21,337名

3月6日(金) 曇り 18,492名

今回は天候にも恵まれ、昨年以上の来場者数となりました。

特に、アジア最大の食品展示会という事もあってか、海外からの来場者の多さが目立ちました。



今年も米粉製粉についてのご質問や、米粉製粉機についてのお問い合わせ、米粉の用途のご相談など、国内・国外問わず、多くの方とお話しさせていただく事が出来ました。



これからも良質な米粉の可能性を皆様に知っていただけるように、弊社でもより良い情報を発信していけるよう取り組んでいきたいと思っております。



今回の弊社の出展物は気流粉碎機と小袋計量充填機、そして弊社粉碎設備をご利用いただいている各地のお客様が製造している米粉の展示を致しました。

#### ☆米粉製粉機スーパーパウダーミル SPM-R200 型簡易補修ユニット

弊社が開発した少量型の気流粉碎機のユニットです。湿式、乾式の両方対応できる仕様です。両側が開口できるため、簡単に清掃をする事ができ、他にも色々な原料を粉碎できないか、などご相談をいただきました。

#### ☆小袋計量充填機 エヌパックスケール NWC-50-1.5 型

展示機では 20g～1,000g までの計量充填が可能です。お客様の計量に合わせて、秤を変える事も可能で、場合によっては 30kg 程度の計量をする事が出来ます。

会場では米粉を使っでの計量実演も行い、こちらも多くのお問い合わせをいただきました。

今回のテーマとして、新しい米粉用途をご案内するため、湿式気流粉碎米粉の利点と、その活用方法をタペストリーにて紹介させていただきました。

こちらも写真を撮っておられたり、内容についてのご質問をいただくなど大盛況となりました。



# スーパーパウダーミルによる 米粉の活用方法

Utilization method by Rice flour Semi-Wet Milling System



## 気流粉碎による米粉の特徴

- ・ 粉の粒度 平均 30 ミクロン (400mesh 以下)
- ・ 澱粉損傷率 5% 前後

## The feature of the semi-wet rice flour

- ・ Size of powder is an average of 30 microns and size distribution can be sharp.
- ・ Starch damage keeps less than 5%.

## 気流粉碎の利点

- ・ 粒子が細かく、ダメージが低い米粉なので、水分を保持しやすい。
- ・ グルテンフリー食品加工に利用できる。
- ・ 食感や風味など、新たな食品開発ができる。
- ・ 玄米など栄養価の高い付加価値が生まれる。

## The advantage of semi-wet rice flour

- ・ Size is so fine and starch damage is so low, that water absorption can be maintained easily.
- ・ It can be used for gluten free food.
- ・ New food development such as food texture and flavor becomes possible by good rice flour.
- ・ When using brown rice, mineral can make the rice flour which increased more than usual.

## 最新のトレンド



▶ 「しっとり」「モチモチ」が特徴の米粉パン。  
現在はスーパーだけでなく、町のパン屋さんや道の駅などで様々な個性あるパンが売られるようになりました。

▶ The graceful food texture is rice flour bread of the feature.  
The bread which has its various individuality at the station of a bakery in the town as well as a supermarket started to be sold at present.

▶ きめ細かくしっとりふんわりとした洋菓子を作る事ができ、あっさりとした後味を活かして、特徴のある製品作りが可能です。

▶ It's also good for various of Western confectionery on behalf of wheat flour. In addition, it is possible to make characteristic product such as healthy and delicate taste.

▶ 米粉は家庭で使用する小麦粉との置換えが可能です。天ぷらでは油の吸収を抑えてヘルシーに、カレーやスープ・餡のとりみ付けに使えたりと幅広く利用できます。

▶ It's possible to change rice flour on behalf of wheat flour at home. It becomes lower oil by making tempura and is also used for thickened such as curry and soup.

## 新発想!

細かい米粉を使う事で、従来とは異なる食感・風味・付加価値が...



お煎餅 Rice Cracker



最中 Monaka (※1)

★キメ細かい生地となり、パリッとした食感や、甘みなど素材のもつ風味がより際立ちます。

★The good food texture and material are fine fabric and are to bake tightly, and become more delicious.

★細かい粒子により、口溶けが良くなるため、乳幼児から年配の方まで食べやすくなります。

★It becomes easier to eat for anybody like an infant and an elderly person, because fine rice flour makes more melt-in-the-mouth.

※1 ... wafer cake using rice flour contains bean jam. (Japanese traditional dessert)

今までにない**米粉用途**のご提案!!  
新たな食品加工に利用できる**可能性**があります!



粉粒体機器とトータルエンジニアリング



株式会社 西村機械製作所

NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

向かいに出展されていた KOMEKO50 研究会のブースでは、昨年に引き続き玄米の生粉を使ったフランスパンと、今年は黒米を湿式粉碎した米粉と大豆の粉を合わせて使ったケーキを焼いて試食がありました。

とても好評で、米粉食品の美味しさをたくさんの方に知っていただけたかと思えます。



生粉とは、昨年の FOODEX2014 で発表した新しい米粉の使い方として、湿式製粉した後に乾燥させないままの状態の米粉を指します。従来の乾燥させた米粉よりも乾燥熱がかからない分、澱粉のダメージが少なくなり、米粉の特徴をより活かす事が出来ます。



右・・・玄米粉フランスパン　　左・・・黒米の米粉パン　　上・・・米粉と大豆粉のケーキ

今回の玄米フランスパンでも、フランスパンの特徴でもある表面のパリッとした触感に、米ならではの甘味・玄米の風味・内部のしっとりモチモチした触感などを楽しんでいただけたと思います。

玄米を使う事で白米の米粉より食物繊維やミネラルなどの栄養素が豊富で、白米の米粉パンに比べて付加価値の高い米粉パンとしてご案内させていただきました。

黒米の米粉パンについては、特にお客様の目を引いておりましたが、試食するとこれも美味しいと短時間でなくなってしまうほどでした。

最後になりますが、弊社ブースや米粉パビリオンへご来場いただいた皆さま、弊社にご協力いただきました皆さまには心より御礼申し上げます。

また、多くの方に来場いただいた為、十分なご対応が出来なかった事もあるかと思います。

ご質問等ございましたら、気軽に弊社までお問い合わせ下さい。

今後ともよろしくお願ひします。