

2016年10月12日（水）～10月14日（金）の3日間、幕張メッセにて日本最大の農業の総合展である『農業ワールド2016』内に、【第1回6次産業化EXPO】が新規開催されました。

6次産業化で地域活性化を検討されている方、米を使った特産品の開発を検討されている企業、団体の方など多くの来場者がありました。

農業ワールド2016全体の来場者は、主催社によると、45,858人とのことです。

天候にも恵まれ、弊社ブースへも多くの方にご来場いただきました。

弊社ブースへご来場頂いた皆様には心より御礼申し上げます。



↑弊社ブース

①【超小型気流粉碎機『フェアリーパウダーミル FPM-150型』】



気流粉碎機の次世代粉碎機として現在開発中のモデルです。

この展示会では初めて機械を動かしました。製粉したての粉を見ていただいたり、機械の作動時の様子を見ていただきましたが、多くの方に早く発売をして欲しいとのご要望をいただきました。

大変お待たせしておりますが、間もなく発売時期を発表出来ると思っておりますので、もう少々お待ち下さい。

引き続きホームページやメルマガにてご案内をしていく予定です。

②【株式会社不二商会のバウムクーヘン】



今回の展示会では株式会社不二商会様（以下 不二商会様）とコラボさせていただきました。バウムクーヘン製造機械のパイオニアである不二商会様にご協力いただき、米粉で作ったバウムクーヘンや黒米や玄米の粉で作ったバウムクーヘン、さつま芋やりんごのバウムクーヘンなど試食を用意いただきました。

米粉を使ったバウムクーヘンは小麦やグルテンを一切使用しません。グルテンアレルギーの方でも安心して食べることが出来ます。またグルテンフリーの食事をされている方でも安心して食べることが出来ます。

米粉を使用していますので、しっとり滑らかな口当たりとなります。また、黒米を使うことで、アントシアニンやポリフェノールなどの栄養も美味しく摂取することが出来ます。玄米粉を使ったバウムクーヘンは、糠臭さは無く、香ばしい風味が出ます。



米粉でパウムクーヘンを製造販売している商品です。いずれの会社も大繁盛しています。米粉のパウムクーヘンは6次産業化商品（特産品）として最適なアイテムと感じました。地元の米を、自家製粉し、パウムクーヘンに自社加工、そのまま店舗や通販での自社販売をすることが出来、更に地元の野菜や果物を使用することでオリジナル商品が作れるからです。

今後の展示会でも不二商会様と共同出展を計画しています。順次ご案内していきますので、ご興味のある方は是非ご来場ください。

③【アルファー化米粉】



昨今グルテンフリーのニーズが高まっています。

グルテンアレルギーの方は、小麦製品であるケーキ、麺、パンを食べたことが無い人もいます。

グルテンフリーダイエットという言葉も良く耳にします。

米粉パンを作る場合、一般的にグルテンを使用することになります。米粉だけでは発酵時にうまく気泡を閉じ込めることが出来ず、膨らまないからです。

アルファー化米粉を微粉碎した米粉に混ぜることによって、グルテンフリー食品の製造を可能にします。

ご興味のある方は、是非弊社までお問い合わせください。

【最後に】

弊社ブース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。

急遽出展をすることが決まったため、準備不足の点もあり、十分な対応が出来なかった事もあるかと思えます。

米粉業界はこれから更に注目を浴びて行くと感じています。弊社も更なる研究や情報を発信していくことがこの展示会を通じて切要と感じました。

米粉に関してご質問等ございましたら、気軽に弊社までお問合わせ下さい。

今後ともよろしくお願ひします。