

# 【西村機械製作所出展報告書】



## 【はじめに】

2023年4月10日～12日、東京ビックサイトで行われたファベックス2023/お米未来展に出展いたしました。11年続いていた米粉パビリオンでしたが今年からファベックス展示会に完全に引越しました。理由は米粉パビリオンの活動をより多くの人に発信して米粉を知ってもらうためです。そしてファベックス2023では「お米未来展」と言う、よりお米に特化したエリアが設けられたのが大きな理由になります。米粉の魅力をより多くの人に届けたいという願いを込めています。

そして今、世界の人の流れを脅かしたコロナが終息しようやく明るい兆しが見え始めましたが、世界ではまだまだ紛争などが続いています。その中で穀物やエネルギー関連のコスト上昇があり、小麦粉を含めた様々な食料品が値上がり傾向を続けております。不安定な状況ではありますが、日本人の主食のお米や米粉は安心・安全な食品原料だと考えます。

国内需要もこれから増えております。また世界でも日本の米粉や日本の食文化が愛され、海外からの観光客が増える予測しております。日本独自の米粉食文化をグローバルに展開も視野に入れて今年のファベックス展の報告をさせていただきます。

そしてお忙しい中、米粉パビリオンまた弊社ブースへご来場頂いた来場者様に感謝しております。この場を借りてお礼を述べたいともいます。足を運んでいただき誠に有難うございました。

## 【FABEX 東京 2023 来場登録者数】

月 日(曜日)	天気	来場登録者数(2022 年)
4 月 10 日(水)	晴れ	16,986 人(昨年比 136%)
4 月 11 日(木)	晴れ	18,174 人(昨年比 142%)
4 月 12 日(金)	晴れ	17,855 人(昨年比 143%)
合計		53,015 人

\*事務局より

## 【ファベックス 2023/お米未来展出展報告】

約 1 ヶ月前に行った米粉 LIVE 相談会の影響もあって、今回の展示会ではたくさんの方のご来場とご相談がありました。今回の来場者で目立ったのは、個人農家や農園様が多かったことです。自分でお米も作り販売していて、米粉にも興味があるという方が増えてきました。米粉パンや米粉ドーナツに興味があるという方がおられました。

米粉パビリオンにたくさんの方が来場され新しい取組をみて、新しい米粉製粉技術や食品加工を知っていただく貴重な 3 日間となりました。

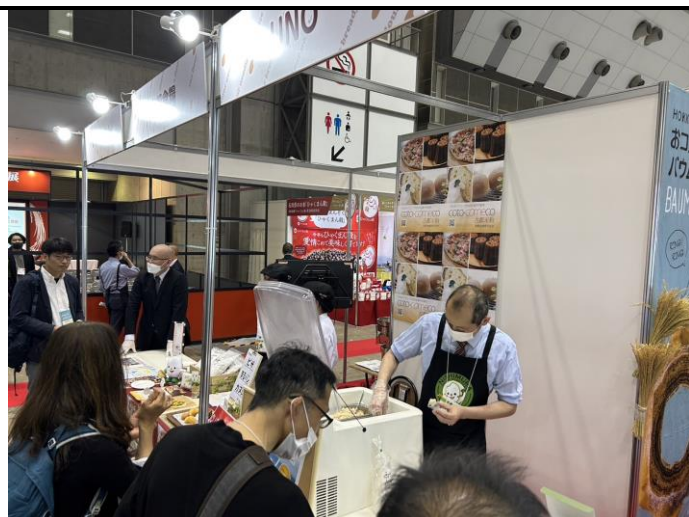
## 【株式会社西村機械製作所】

弊社ブースでは、小型粉碎機『フェアリーパウダーミル』の展示を行いました。機械の外観だけではなく、蓋を開けて中の構造を見ていただき説明もさせていただきました。興味のある人は手に触れていただきました。1 日に 1 回デモンストレーションの湿式製粉を行い、実際に出来上がった米粉を実際に見て触れてもらいました。水分が 20%以上あり、しっとりとした雪のような生米粉にぜひ使ってみたいという方が多くおられました。

また『フェアリーパウダーミル』や『スーパーパウダーミル』を採用し新しくできた製粉工場や米粉食品のお店をまとめた日本地図による事例発表も行いました。毎年多くの採用事例があります。

## ★★★ 共同出展社・団体ご紹介 ★★★

今回の展示会では全国各地の米粉に関わる企業様・団体様とジョイント出展致しました。今までにない新たな取組事例を発信致しました。



## 【株式会社 UNO】

ジェラートマシンとジェラート食材・製造機械の販売やご当地食材を使ったジェラート開発や店舗プロデュース事業を行っています。

この展示会では米粉を使用したジェラートをご試食いただきました。ビターな風味の玄米ラテジェラートや米粉もちり感や甘味を生かした米粉ソルベなどのレシピを開発しております。

<http://uno-cs.com/>

## 【南都食糧株式会社】

古都奈良で誠心誠意育てられた純粋なお米から製粉される米粉をご紹介します。湿式気流粉碎製法を用いて、お米を丁寧に製粉しております。そのため損傷度が低く、高品質な米粉になりました。

自社の米粉を使ってグルテンフリーのピザ、まるパンとカヌレを焼き上げました。来場者に試食いただきました。

[特別栽培米 米粉販売【coto-comeco】\(tsuku2.jp\)](#)



## 【株式会社スターチテック】

お米のポテンシャルを最大限生かし、開発した機能性新規米を産業利用し、米の消費を拡大することを目指しています。

そのために機能性米を原料とする商品の開発と販売(麺類、パン類、きりたんぽ、甘酒、シリアルなど)や難消化性澱粉(高RS)米品種の開発と販売の他、高RSの多様な機能性を検証しております。機能性を考慮した色々な米飯用の他、加工原料として活用するために、加工特性を調べ、商品開発も行っています。

<https://starchtec.com>



## 【SYOKUSAN】

北海道全域を網羅する質の高い供給ネットワークの総合食材商社です。また産地・北海道からおいしいお米を全国へお届けしています。

米粉は約5年前から、気流粉碎機を導入し、自社で精米から米粉製粉まで行っています。米粉は調理用、パン用、ケーキ用と用途別に3種類の米粉を販売しています。

また2年前からバウムクーヘン工房「ringring」を立ち上げグルテンフリーのしっとりくちどけの良いこだわりのバウムクーヘンを作っています。店舗と通信販売を行っています。美味しい米粉とバウムクーヘンで笑顔届けたいと思っています。

<https://ring-ring.jp>



## 【ユニテックフーズ株式会社】

弊社は食品添加物を取り扱う専門商社です。日本の食品メーカーに添加物を卸すほか、飲食店様やリテールベーカリー様向けに、小分け商品の販売も行っています。

今回ご紹介する「こめこアップ」という商品は、焼成時にボリュームが出にくい米粉パンに添加することで、ふっくらと米粉パンを仕上げることでできる製パン向け生地改良剤となっています。さらに生地乾燥を抑制することもでき、おいしい米粉パン作りのお役に立てる商品となっています。

<http://www.unitecfoods.co.jp>



## 【吉村穀粉株式会社】

様々な米粉を製造販売している老舗の製粉会社。和菓子の餅粉、上新粉などを製造販売しています。

今回は2022年3月に品種登録された糯米の『やわ恋もち』を使用したもち粉の発表をしました。従来の餅より硬化が遅い特徴を持っています。

試食ではやわ恋もちたまごというお菓子をご試食に提供させていただき、皆様にしっとりもっちりとし、口どけも良く、とても美味しいと評価を頂きました。

<http://yoshimura.ecnet.jp>



## 【株式会社本高砂屋】

本高砂屋は明治10年(1877年)創業の老舗。自社のお菓子作りの技術から新たな食品開発を行いました。米粉フレークを開発し鳥フライの衣を出展致しました。

米粉フレークの衣は従来の油の給油率を40%さげてヘルシーでかつクリスピーな食感のフライが上がります。

塩コショウをかけるとビールに最高です。お子様も飛びつく美味しさです。

<https://www.hontaka.jp/>





### 【株式会社ニチメン Tradings】

米粉麺製造販売、麺機製造販売。

米粉 100%の米粉麺、米粉麺は添加物を一切使用しておらず安心・安全のグルテンフリー麺です。米粉と水だけのパスタとリングイーネは米粉ならではのもちもち触感を感じて、ご試食いただきました。

<https://nichimen-trading.com/>

### 【合同会社アップシフト】

農家や農場などの6次化のサポート。  
 企業が直面する課題解決に成果を上げるマーケティングとデザインプロデュースサービスを行っています。  
 小規模事業者持続化補助金サポート。  
 中小企業等事業再構築促進事業サポート。  
 IT導入補助金サポート。  
 ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金事業化の目的のためにブランディングや補助金活用など全力サポートします。

<https://upshift.jp/>



### 【西海陶器・長崎県波佐見町】



長崎県波佐見町では農業と陶器産業と観光に力を入れて循環型農商工連携モデルとして取り組んでいます。  
 波佐見町の棚田で大事に育てたお米を最新の製粉機で米粉を製粉し米粉スイーツを開発しています。  
 おしゃれな波佐見焼きの陶器とジョイントしたクッキーが大人気。ふるさと納税返礼品も要チェックです。  
 農業高校との連携で作った米粉カステラも注目されています。  
 波佐見茶と米粉のマドレーヌなどを試食いただきました。

<https://www.saikaitoki.com/>

## 【ソーシャルファームもぎたて】

和歌山県の北東部、果実が年間を通して実る紀の川市で紀ノ川農業協同組合と連携して農業・農産加工・飲食店などを運営しています。

そしてアルファ化米粉製造販売、受託製造を行っています。

アルファ化米粉は無添加の増粘剤として、米粉(主役)の加工適性を高める役割です。また、離乳食、非常食としても注目の素材です。

粉碎前のパフ菓子としても生産者からの委託製造が増えています。



<https://socialfirm-mogitate.jp>

最後に共同出展を頂いた企業・団体の皆様方にご協力感谢您いたします。またそれぞれ各企業・団体に興味を持たれましたら直接お問い合わせしていただきたいと思ひます。

また米粉の製粉や米粉食品加工や米粉に関するご相談など弊社までお問い合わせ頂けましたら全力でサポートお手伝いをさせていただきますと思ひます。

