



J-AGRI 2024

西村機械製作所出展報告書



【はじめに】

2024年10月9日～11日、幕張メッセで行われたJ-AGRI（旧 国際6次産業化展 EXP）に出展いたしました。

今年は、J-AGRI 来場者 35,921 人と昨年の 35,808 人から増加しており、実際の会場でも昨年以上に大賑わいでした。本展示会への注目度が年々高まっているようです。

今年は、台風や地震等の天候の影響、コロナウイルスの緩和により外食・海外からの観光客の急増加により、一時的なコメ不足『令和の米騒動』が発生し、スーパーの商品棚から消え、お米の価格が

一時的に高騰した年となりました。

しかし、それでもお米を使用した商品の需要が高まっている中、米粉製粉機メーカーである弊社のブースに全国各地よりたくさんの方々にお越しいただきました。

ご来場いただいた皆様には心より御礼申し上げます。

弊社は米粉製粉機メーカーとして米粉に関する取り組みをサポートしておりますが、本展示会をきっかけに成功した事例を中心にご紹介いたしました。

スイーツ用のオープンメーカーであり店舗のトータルプロデュースで経験豊富な「株式会社不二商会」とジョイント出展いたしました。

スイーツギフトの代表であるバウムクーヘンの商品レシピ支援～店舗デザイン・施工～商品パッケージデザイン支援～店舗開店製造トレーニングまでワンストップトータルプロデュースによって地元のお米を活かし、しっとりとしたくちどけの良い米粉のバウムクーヘンが各地で誕生しています。

【当社ブース出展内容のご紹介】



弊社ブースでは、どなたでも自家製粉可能な小型気流式粉碎機『フェアリーパウダーミル』で製粉実演を行い、製粉の様子やきめ細かく高品質な米粉を実際に触っていただき実感していただきました。『フェアリーパウダーミル』よりも一回り大型サイズの工場用向けで販売しております、気流粉碎機『スーパーパウダーミル』も展示し、納入実績のある製粉工場を日本地図パネルでご紹介、おいしいと話題の米粉パン・米粉麺の米粉商品を提供させていただきました。

また、弊社の機械を購入いただきました店舗様や会社様のパッケージング商品のご紹介も同ブースで展示させていただきました。

★★★スーパーパウダーミル(微粉碎機)★★★



- ◇ 湿式粉碎が可能、玄米粉砕も可能。
- ◇ 原料同士がぶつけ合って粉碎される自己粉碎方式のため、
- ◇ デンプン損傷を受けにくい。
- ◇ アルファー化の心配がない。
- ◇ 容易にケーシングが開閉でき、清掃が簡単。

★★★フェアリーパウダーミル(小型粉碎機/米粉製粉)★★★



- ◇ 小型でありながら1時間あたり5～10kg/hr 製粉可能!
- ◇ 粒子が細かく均一、高品質な米粉ができる!
- ◇ 操作简单、どなたにでも扱うことが可能!
- ◇ 分解洗浄可能!
- ◇ 澱粉損傷 1%を目指す事ができる!
活用例: 洋菓子、パン、麺、てんぷら、ピザ

会場で定期的に製粉実演を行いまして沢山の方にお集まりいただきました。

★★★『100%天然素材』米粉マスターバッチペレット★★★



古々米などから作った米粉を主に、100%天然由来の素材で製造したプラスチック用のマスターバッチです。

『お問い合わせの声』

- ・今米粉の注目度が高いがこの機械は年間何台くらい売れているか。
- ・納期はどのくらいかかるか。
- ・粉碎機と聞くと騒音が大きいイメージがあるがこの機械は非常に静か。
- ・白米に加え玄米や黒米、赤米など特殊な米を粉碎したいが分解水洗いが可能なので安心して使えるそう。
- ・バウムクーヘンを試食したが、味も良い上これまで感じたことのない食感で抜群に良い。会場でも運転可能な小型製粉機で挽いた生米粉が使われていると聞いて見に来た。

【株式会社不二商会とのジョイント】

共同出展の「株式会社不二商会」ブースでは、これまで手がけてきた店舗デザイン、商品コンセプトやレシピ開発、オープン等の厨房機器などのトータルプロデュースの数多くの実績の紹介と、専用オープンで製粉したての生米粉を使用してバウムクーヘンを会場で焼き上げご試食いただきました。

詳細は、「株式会社不二商会」へお問合せください。 <http://www.fuji-info-systema.co.jp/>

★★★ 米粉商品のご紹介 ★★★

【吉次屋穀店 米粉麺】

- ✓ 山梨県甲府市の老舗米穀取扱店で近年では米粉製粉についても主力事業
- ✓ 2022 年末に長年の米粉麺の研究から満を持して米粉製麺工場新設し米粉麺を展開
- ✓ 独自の製法で、パスタ、ラーメンに最適な米粉麺が特徴かつ、特別栽培米の無添加玄米麺についても製造販売。有機栽培米の活用等製麺における多様なニーズに応えるべく現在進行形で展開中にて最新情報をお問い合わせください。

<http://kichijiya-ricefoods.co.jp/>



【Bake shop Sol Sol 米粉パン】

- ✓ 愛知県碧南市で米粉を主原料としたグルテンフリーパンを製作。米粉でもパンが膨らむよう研究、たくさんの試行錯誤を重ね、今現在学校や保育園へ「給食パン」を提供。
- ✓ 内側はふんわり&もちもちしており、外側はパリッとしており、今回試食でご用意させていただきました「米粉のふわっフル」「給食パン」は好評でした。
- ✓ 商品に関してオンライン購入も可能ですのでまずはお問い合わせください。

<https://solsol-gf.com/>





各地域の企業様の米粉商品を展示し米粉の最新情報を発信致しました。
米粉を使った商品の開発展開は、小麦の価格高騰や、米の消費拡大な要因を受けた需要拡大とともに、
加速度的に進んでおります。今後の展開に是非ご注目ください。

【最後に】

「不二商会・西村機械製作所スタッフ一同」

当社ブースへご来場いただいた皆様には心より御礼申し上げます。
需要拡大と共に米粉を使用した商品づくりに参画する企業・団体様が増加する
とともに様々な魅力ある商品が各地で誕生しております。
米粉に関するご相談を弊社までお問い合わせ頂けましたら是非お手伝いをさせていただきたいと思いま
す。

記：株式会社西村機械製作所