

【西村機械製作所出展報告書】



【はじめに】

2025 年 4 月 15 日(火)から 17 日(木)までの 3 日間、東京ビッグサイトにて開催された『FABEX 東京 2025』に出展いたしました。

本年で米粉パビリオンとしては 3 回目の FABEX 出展となり、FOODEX 時代から数えると 14 年目の節目を迎えました。「お米未来展」内にて、昨年に引き続き、米粉の魅力を広く発信したいという思いを共有する複数の企業と共同で出展いたしました。

今回の展示では、米粉の多様な可能性について、製パン・製麺・スイーツなどさまざまな角度からご提案いたしました。

特に、円安の影響もあり訪日観光客が増加する中、世界の人々に安心・安全で美味しい日本の食文化、そして米粉を活用した独自の食の魅力を発信する好機となりました。

米粉の製粉技術や食品加工技術についても、来場者の関心を集めることができたと感じております。

一方で、昨今の米価高騰により供給面では課題もありますが、多くのお客様にご来場いただき、グルテンフリーや健康志向に対応した米粉製品に大きな関心が寄せられました。本展示会を通じ、米粉の新たな可能性を再認識する貴重な機会となりました。以上を踏まえ、FABEX 東京 2025 への出展報告をさせていただきます。

【FABEX 東京 2025 来場登録者数】

月 日(曜日)	天気	来場登録者数
4 月 15 日(火)	晴れ	19,302 名
4 月 16 日(水)	晴れ	19,558 名
4 月 17 日(木)	晴れ	17,825 名
合計		56,685 名

*事務局より

【ファベックス 2025/お米未来展出展報告】

今回の展示会では、出展前 PR に力を入れました。共同出展社の「南都食糧様」、「半鐘屋様」「藤永産業(こめとら)様」には事前告知の会社 PR 動画の作成にご協力いただき、ショートインタビューを行いました。米粉に取り組むことになったきっかけや、自慢の商品、展示会への意気込みについて語って頂き、メールマガジン、SNS 等で事前告知として発信させていただきました。来場いただいた方の中でも、動画を見て下さった方もおり、非常に励みとなる反響が得られました。

今回の共同出展社は全 12 社で、洋菓子、スイーツ、パン、米粉麺、米粉うどん、 α 化米粉など、さまざまな業態が一堂に会し、会場を大いに盛り上げました。

来場者についても、例年とは異なる傾向が見られました。従来の米粉料理愛好家だけでなく、医療関係者や生命保険会社関係者など、「健康」に関心の高い来場者が多かったことが特徴です。

特に米粉の「アレルギーフリー」や健康効果に注目が集まり、「自社商品に取り入れたい」との要望も多くいただきました。

さらに今回は、行政関係者の来場も目立ちました。米粉の可能性や今後の展望に関心を示され、「地域での情報発信に活かしたい」といった意見も多く寄せられました。

今回の展示会は、例年以上に商談・情報交換の質が高く、非常に濃密な 3 日間となりました。事前 PR 活動によって展示会前から関心を高められたこと、また、出展企業同士の連携がスムーズであったことも成功要因と感じております。

今後も、事前告知やプロモーション活動を強化し、より多くのお客様に米粉の魅力を伝えてまいります

【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』『スーパーパウダーミル』の展示を行い、多くのお客様にご覧いただきました。

製品の外観だけでなく、蓋を開けて内部構造をご覧いただき、分解・清掃のしやすさについても体感いただける展示を行いました。

また、1 日 2 回の製粉実演を通じて、**湿式米粉の製粉フローや湿式製粉の利点についてのプレゼンテーション(約 20 分間)**を実施。来場者の方々には、実際に仕上がった米粉に触れていただき、さらに試食として「バウムクーヘン」や「ジェラート」を提供し、米粉製品の可能性や魅力を五感で体験いただく内容としました。

加えて、実際に当社製粉機を導入されている製粉工場や米粉食品店を紹介した日本地図による事例発表も行い、年々採用が広がっている現状をご紹介しました。

会場内のモニターでは、動画コンテンツを随時放映し、立ち寄ってくださった多くの方に足を止めてご覧いただきました。



【共同出展社・団体ご紹介】

☆.....☆.....☆ 株式会社 dreamin ☆.....☆.....☆

米粉を使ったの料理レシピのご提案とパンの展示。米粉ビジネスのコンサルティングを全面に出して展示されていました。

今回はフィットネスをされている方を意識した米粉ベーグルを展示され、健康志向やダイエット嗜好などの需要に対して訴えかけられていました。ノンオイル米粉パンが売りで、肌の弱い方などは油に反応してアトピーが悪化されたりするそうです。宮成様自身も同じような症状に悩まされておりましたが、ノンオイル米粉食を実践されてかなり改善されたそう。

他のブースとは違いかなり健康思考のご提案をされており、他ブースと比べてもアクセントがありました。

◎公式サイト: <https://drea-min.jp/>



☆.....☆.....☆ 株式会社 UNO ☆.....☆.....☆

今年も玄米と白米のジェラートを作っていただき、試食をおこないました。

白米で作ったソルベはほんのりもちっとした食感で非常に人気でした。

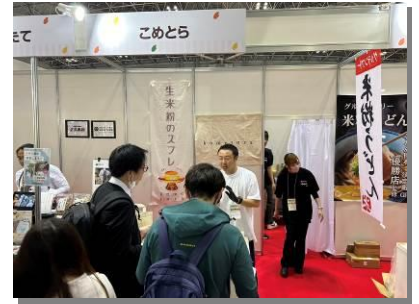
玄米ソルベの味については、ほんのり香ばしい香りが口の中に広がり、食べ比べにて非常に好評いただきました。

◎公式サイト: <http://uno-cs.com/>



☆.....☆.....☆ こめとら ☆.....☆.....☆

米粉 100%で作ったベーグルとスフレを展示されていました。
小麦で作ったベーグルとは違い、米粉のベーグルは「もちっと感」と「しっとり感」を兼ね備えた絶品でした。
スフレはビックリするほどプルプルな食感で、藤永様もそれを売りに営



業されていました。
試食もかなり好評で1日目は昼頃に完売、2日目分を前倒しで出展、3日目は店舗から追加で送ってもらったそうです。
上記のレシピはFPMで粉碎した米粉を使い4ヶ月ほぼ徹夜で開発されたそうで、まさに努力が詰まった究極の一品でした。

◎公式サイト:<https://kometora.stores.jp/>

☆.....☆.....☆ 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。

◎公式サイト:<https://socialfirm-mogitate.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でした。
現在新しい製麺機を開発中だそうで今後も注目です



◎公式サイト:<https://nichimen-trading.com/>



☆.....☆.....☆ はちまん ☆.....☆.....☆



もともとは小麦粉のうどん屋をされていましたが、途中で米粉うどんに参入されました。
「さぬきごえ」という商品名の米粉うどんを開発されて、まだ半年だそうで、情報発信のため共同出展頂きました。
販売されている。「さぬきごえ」ですが、讃岐うどんよりもコシがあるうどんを作ろうという意気込みで名付けられた



そうです。米粉で作ってと言われなければわからないほどコシがあり、絶品でした。大阪堺市で店舗も構えられていますので是非足を運んでみてはいかがでしょうか。

◎公式サイト:<https://hachiman8.wixsite.com/hachiman>

☆.....☆.....☆ 株式会社 マスダック ☆.....☆.....☆



小型パンケーキクッカーを展示されて、実演しながら試食を配る出展方法でした。東2ホールの入り口から一番目に止まる位置にブースを構えられていたのでかなりのお客さんが集まっていました。

今回はパンケーキクッカーで小型のどら焼きを作られて試食されていました。あんとバターをふんだんに使った商品でかなり食べ応えのある一品でした。

マスダック様曰く、小型パンケーキクッカーは、東京バナナがコロナ禍でかなり落ち込んだ際に開発した機械で、お土産需要に頼らず、全国各地の小型店舗に提案して母体を増やしていきたいとのことでした。

◎公式サイト：<https://www.masdac.co.jp/media/>



☆.....☆.....☆ 株式会社 丸富士 ☆.....☆.....☆



全国のメーカーから仕入れた製菓・製パン材料を皆さまにお届けする材料事業と、それらを加工製造する機械の販売やメンテナンスを行う機械事業の両輪を軸に、さまざまな事業を展開しています。

今回は米粉パンの出展と信州産のソルガムを使用したもちもち食感のドーナツ等を出展されていました。

◎公式サイト：<https://maru-fuji.biz/>

☆.....☆.....☆ 株式会社吉字屋ライスフーズ ☆.....☆.....☆



自社で米粉の製粉と米粉の麺機を使い商品の製造をされている会社。

今回は米粉を使用した、玄米麺、白米麺を展示されていました。地元山梨県の名産品である「ほうとう」や細麺、太麺等々の麺各種、新商品で「ラザニア」も出展されていました。

原料の持ち込みは10kgから可能で、麺製造に臨機応変に対応頂けます。米粉製粉の知識も生かしつつ、幅広い提案をされていました。

◎公式サイト：<http://kichijiya-ricefoods.co.jp/>

☆.....☆.....☆ 南都食糧株式会社 ☆.....☆.....☆



今年は米粉と食パン、丸パンとカンパーニュ、フランスパン、メロンパン、シフォンケーキなど昨年と比べてもラインナップが増えていました。

米粉はミズホチカラを使った製パン用と、ヒノヒカリを使ったお菓子用の米粉、玄米の3種類でした。

ミズホチカラはアミロース値が21%なのでパンが膨らみやすい。中アミロース値15%程度のヒノヒカリはしっかりと

した食感を出せるのが特徴です。

今後は麺についても需要を求めて商品開発をしたいと夢を語っていただきました。

◎公式サイト：<https://nanto-ri.co.jp/>



☆.....☆.....☆ 株式会社半鐘屋 ☆.....☆.....☆

地元岡山県産米をきめ細やかに製粉した米粉を使用した『世界を米粉が歩いたら』は、世界中の料理に使える革新的な米粉ミックスです。

特に以下の商品が目を引きました。

・もちきびを使用した香ばしくてもちもちした食感の

【桃太郎パンケーキ(もちきび)】

・外はカリッと中はモチモチ食感の米粉ベースの本格的な

【韓国チヂミ風ミックス】

・北欧の薄焼きでもちもち食感が楽しめる

【スウェーデン風 もちもちパンケーキミックス】

来場者には、出展物の華やかさも非常に好評でした。

◎公式サイト:<http://www.hanshoya.co.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頂きました。

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。

◎公式サイト:<https://www.hontaka.jp/>



【お米未来展 特別セミナー】

タイトル	米の調理特性を活かしたグルテンフリー米粉パンの新規製造方法
講師	奈良女子大学 生活環境科学系 食物栄養学領域 食品調理科学研究室 助教 齋藤公美子 氏



【グルテンフリー市場における米粉の可能性と技術革新】

現在、**健康志向とエシカル消費（人・社会・地域・環境に配慮した消費行動）**が消費者意識に浸透しつつあり、グルテンフリー市場にも大きな注目が集まっています。

米は日本が誇るグルテンフリー素材でありながら、現時点ではその普及は想定ほど進んでいないのが実情です。

従来は、添加剤や増粘剤を用いることでグルテンの代替として米粉製品の品質向上が図られてきましたが、同時に「クリーンラベル（シンプルで消費者に理解しやすい食品表示）」との両立が課題となっています。

そのような中、斎藤先生による“添加物に頼らない米粉パン製造技術”の研究は大きな注目を集めています。

【高温水添加製パン法という新たなアプローチ】

先生が提唱するのは、「高温水添加製パン法」という手法です。

この製法では、特別な添加物を使用せず、加水工程でデンプンの糊化を応用し、気泡保持や生地の変性を最適化。これにより、グルテンを使わずに生地の膨らみや柔らかさを実現しています。

主なポイントは以下の通りです：

- ・加水温度の調整：アミロース含有量が高い米粉は低めの温度、低いものは高めの温度で調整
- ・加水温度の目安：66～70℃の高温水を使用すると、膨らみが良く、柔らかいパンが焼き上がる
- ・冷水との比較：冷水ではデンプンが独立し、粘弾性が出にくいですが、高温水ではデンプンが膨張し、ネットワーク構造を形成。
- ・保存性：高温水で調製したパンは、デンプンの老化が抑制され、柔らかさを保つことが実証された

【製パンに適した米粉の特性】

良質な米粉パンを製造するためには、米粉自体にも特性が求められます。

具体的には①粒度：75ミクロン以下の粒子が50%以上②デンプン損傷率：添加剤不使用の場合は5%未満が理想③アミロース含有量：パン用には15～25%の高アミロース値が望ましいです。

これらの条件を満たした米粉に、高温水添加製パン法を組み合わせることで、クリーンラベルに適した高品質な米粉パンの製造が可能となります。

【未来に向けて：代替ではなく“素材を活かす”開発思想】

斎藤先生は、「米粉を“小麦の代替”として捉えるのではなく、素材そのものが持つ力を活かした商品設計が重要」と語られています。

米粉製品の開発には、これまで以上に素材の本質に寄り添った技術と思想が求められているのです。

【最後に】

共同出展を頂いた企業・団体の皆様方にご協力を感謝いたします。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合わせしていただきたいと思います。

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います。

