

原値

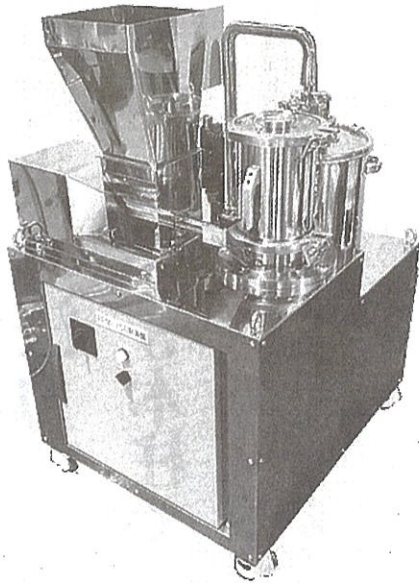
注目の米粉製粉機械・加工品メーカー

西村機械製作所

西村機械製作所は、微粉砕かつでんぷん損傷の少ない気流粉砕機「スーパーパウダーミル」が強みの米粉製粉機械メーカーだ。卓上型「フェアリーパウダーミル」と併せて、新需要を開拓しながら米粉普及に尽力している。

米粉に対する関心が高まる中、ビジネス参入を検討する企業や個人に向けた情報提供を目的にしたイベントを定期的に開催しており、今期は同社の製粉機を導入した、長野市内で製菓・製パンの開業サポートと材料提供などを展開する丸富士が設立した「ミライの米工房」を会場に11月26日、「ミライの米粉パン・スイーツセミナー」を開催

新需要開拓し普及



卓上型湿式気流粉砕機「フェアリーパウダーミル」、**「スーパーパウダーミル」**と同等の高品質米粉が得られる

チーム魅力発信へ推進役に

併せて来年1月にマスのダックで開催する「こめこ祭り」では、マスタックのグルテンフリー工房を紹介するほか、90%以上のシエアを持つどら焼き機の超小型モデル「卓上パンケーキクッカー」で、両社が推進する、その場で焼いて出来たてを「ム八尾米粉」を結成した。9月7日に大阪・関西万博の、人が主役のバビリオン「フューチャーライフヴィレッジ」で、活動の推進役・同社西村元樹社長を中心にメンバーが登壇し、活動を紹介するプレゼンテーションを行い、注目を集めた。

チーム八尾米粉では、8月1日を「やお米粉の日」と定めたほか、11月9、10日に「八尾は米粉の聖地」巡礼イベントを開催する。

熊本製粉の食育活動で米粉パンを作るともたち



タイナイ

亀田製菓グループのタイナイは、米粉集積地・新潟県胎内市に本拠を置き、米粉パン事業を展開している。「HAPPY BAKERY」ブランドで新潟県産米を100%使用した米粉パンを製造・販売している。食物アレルギー対応を含めるグルテンフリー食品へのニーズが高まる中、順調に売上げを拡大し、昨年4月に本社隣接地に新工場を竣工し、生産能力が3倍に拡張した。

稼働を機に営業活動の強化を図り、既存販売先の取扱量増加に加え、新規顧客も順調に増加している。

商品は、食パンタイプの「おこめ食パン」「玄米食パン」に加え、個食タイプの「おこめ丸パン」「おこめベークル」のほ

乾燥米パン粉へ一新



油吸いに、

か、「玄米丸パン」「玄米レーズンパン」など菓子の引き子パンも発売。食物アレルギーを持つ人やグルテンフリー製品を求める人でも、おいしく安心して食べることができると同時に、選択する楽しさを提供しようと、商品ラインアップを強化している。主力商品は「おこめ食パン」だが、健康志向の

