

cotta ×  開催ウェビナー

農林水産省 米・米粉消費拡大推進プロジェクト

米粉の購買データから読み解く

トレンドと急成長の実態

加工食品メーカーの企画開発担当者、販売促進担当者
マーケティング担当者向け

2/22木 ONLINE 16:00-17:00

ONLINE



本日の登壇者



農林水産省
農産局 穀物課 課長補佐（新用途米穀推進班）

齊官 英雄



株式会社cotta
エグゼクティブマネージャー

齋藤 貴生

本日のアジェンダ

1. オープニングトーク

2. 農林水産省 (16:05-16:15)

-米・米粉消費拡大推進プロジェクトについてのご紹介

3. c o t t a (16:15-16:45)

-米粉実態調査の分析結果と考察

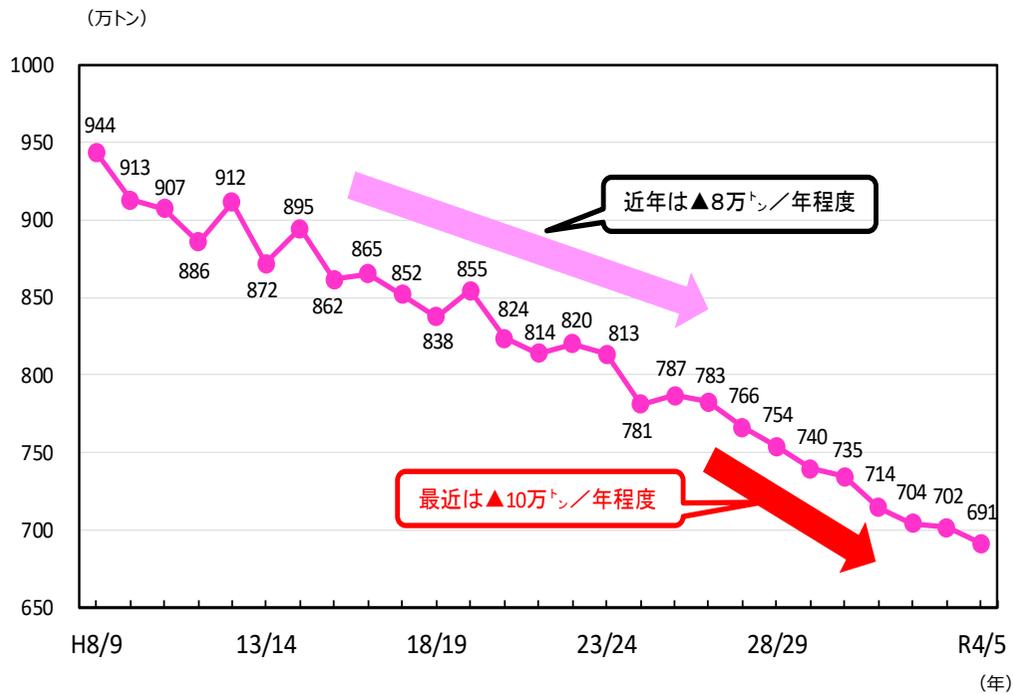


お米と米粉について

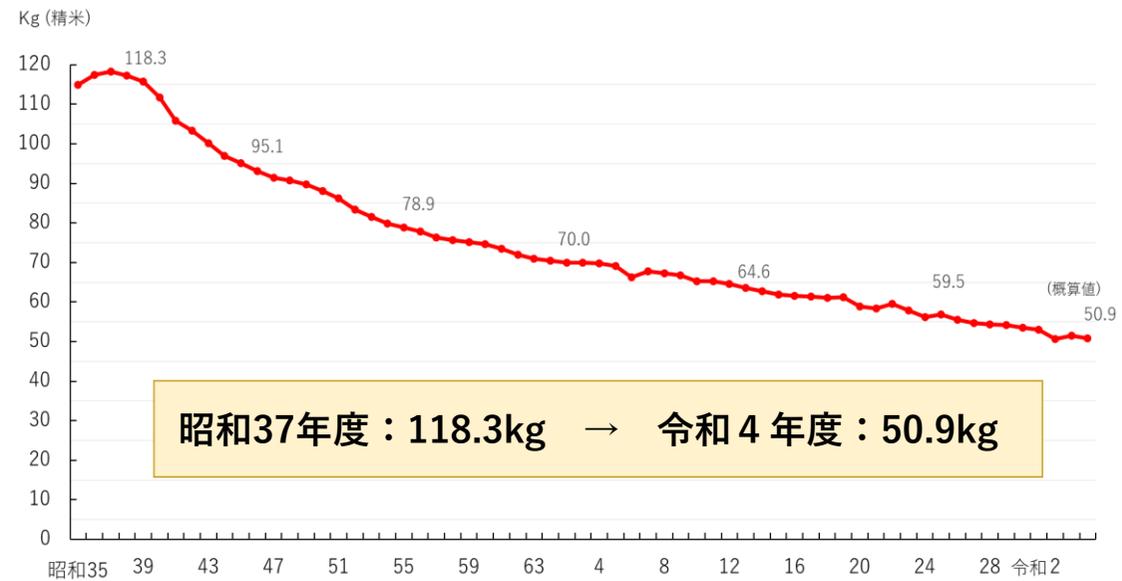


お米の現状

お米の需要量の推移



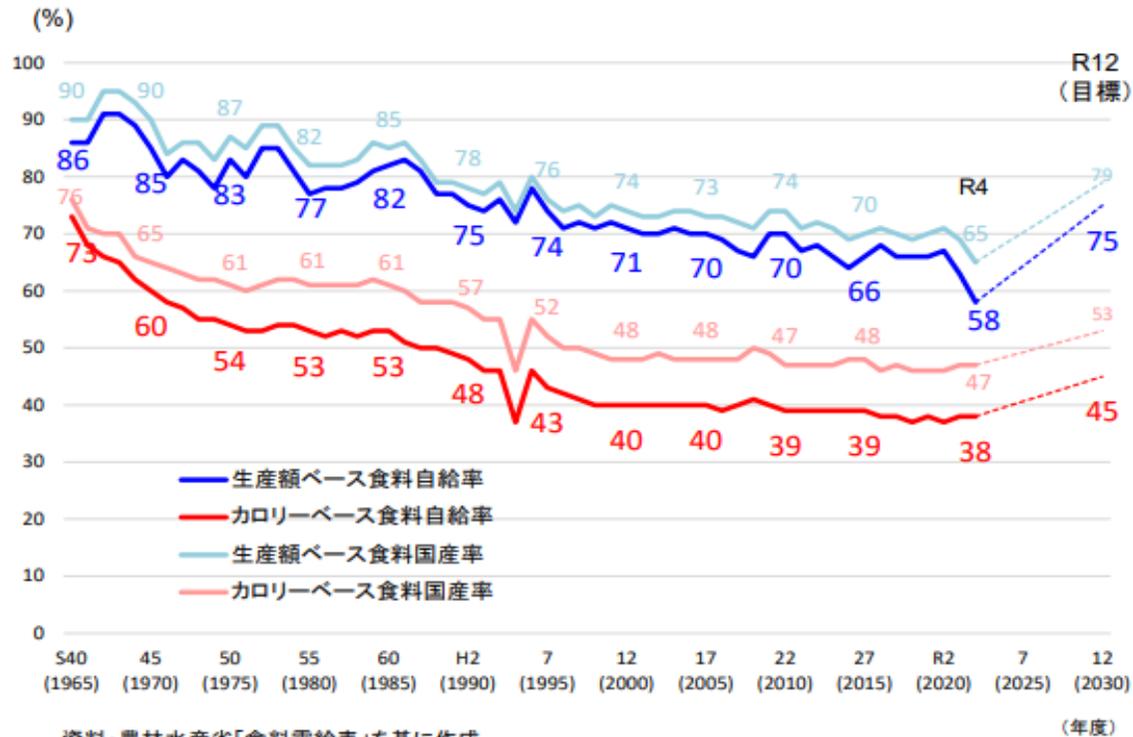
お米の1人あたりの年間消費量の推移





日本の食料自給率

食料自給率の推移



カロリーベース食料自給率の1%に相当するもの





消費量減少を促す原因として考えられるもの

食生活の多様化

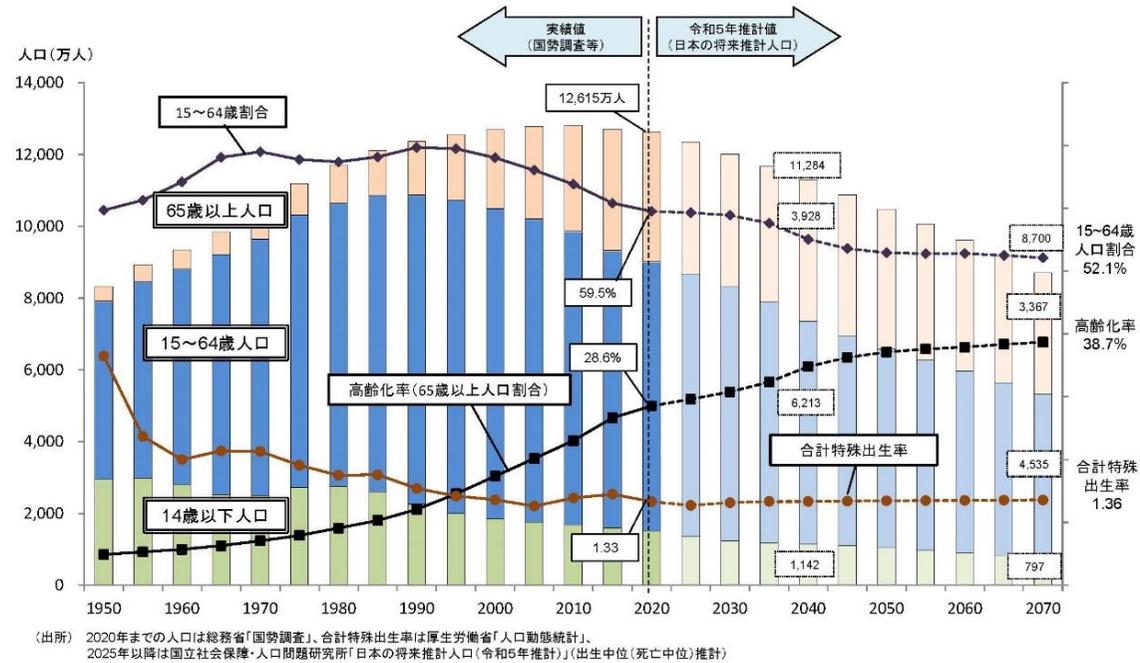
昭和40年度と令和4年度の1人当たりの年間消費量をみると、

- ・お米は半減 (111.7kg→50.9kg)
- ・小麦は微増 (29kg→31.7kg)
- ・肉類 (9.2kg→34.0kg)
- ・油脂類 (6.3kg→13.5kg)



人口動態の変化

さらに、人口減少や少子高齢化などの人口動態の変化により、日本全体の胃袋が少なく、小さくなっていることも原因の一つと考えられる。





お米を作る水田の役割

水田は米を作るだけでなく、様々な大切な役割を果たしています。

暑さをやわらげる

水面や作物から水分が蒸発して、空気を冷やす効果があります。

洪水を防ぐ

ダムのように雨水を貯める働きがあります

安らぎをもたらす

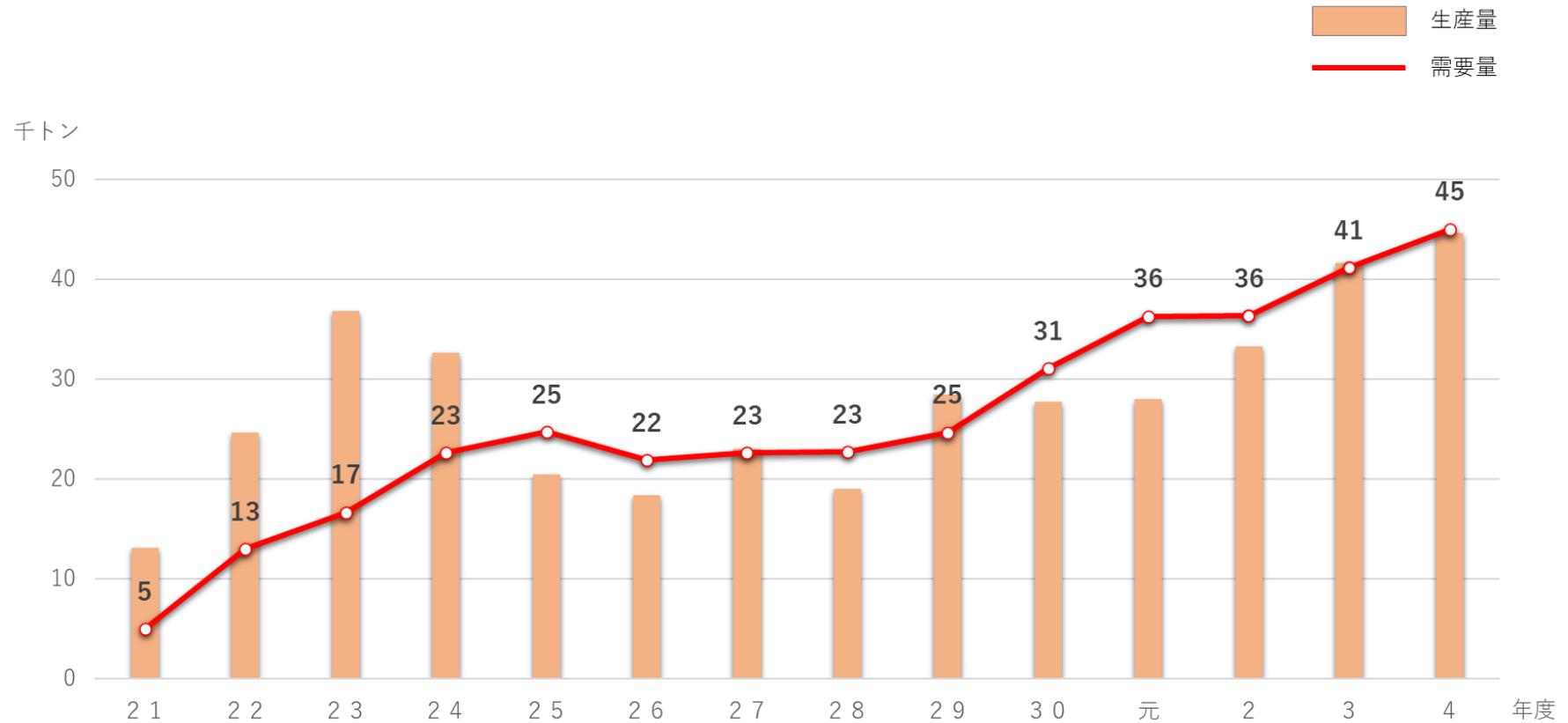


いろいろな生き物のすみかになる





米粉用米の生産量・需要量の推移



最近の月別生産量は17か月連続で対前年比同月増加（R4.7～R5.11）



米粉の特徴①（食味・食感、栄養）

もちりおいしい食感

米粉で作られたパンや麺はもちりとしており、
日本人が大好きなもちもちの食感。

しっとりなめらか食感

小麦粉に比べて水を吸収しやすいため、
ケーキなどスイーツに使用すると
しっとり、なめらかな仕上がりに。

グルテンフリー

米はグルテンを含まないので
食物アレルギーやグルテンフリー等の
食品需要にも対応できる食材。

優れたアミノ酸バランス

米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優位。

アミノ酸スコア **米 65** **小麦 41**

※米は精白米、小麦は中力粉の数値。1973年FAO/WHOの評点パターンを使用。
出展：「食品のたんぱく質とアミノ酸」科学技術庁資源調査所（昭和61年）

玄米粉の機能性

玄米粉には、食物繊維に加え、ビタミンB、ビタミンE、ナイアシンなどのビタミン類、
抗酸化物質であるフェルラ酸やフィチン酸、血糖上昇を抑制するGABA等、機能性が豊富。



米粉の特徴②（調理特性）

低吸油でさっぱりヘルシー

小麦粉よりも油の吸収率が低く、天ぷらや唐揚げを米粉で揚げると、冷めてもサクサク感が長く継続。

油の吸収率 米粉 21% 小麦粉 38%

※鶏もも肉を揚げた時の衣の油吸収率

出典：「Oil Uptake Properties of Fried Batters from Rice Flour」 F.Shin and K.Daigle (J.Agric. Food Chem.47 (1999))

どんな食材とも相性抜群

米粉は味に「くせ」がないため、各種調味料や食材との相性に優れており、様々な調理に幅広く使える。

調理時間の短縮

米粉はダマになりづらく「とろみ」付けが簡単。
グルテンを含まない米粉は「こねる」必要がなく、パンづくりの際には小麦粉と比べ発酵時間も短縮。

後片付けの負担軽減

米粉はダマにならないので
粉をふるう必要がなく調理器具も最小限に。
ベタつかず水ですっと流せるので
洗い物の負担も軽減。



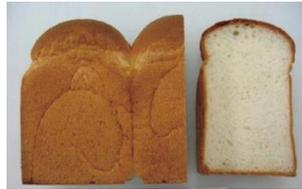
米粉パンに適した品種

ミズホチカラ

- ・「ミズホチカラ」は多収で「ヒノヒカリ」より20日程度遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」より41%多収（686kg/10a）。
- ・米粉パンのふくらみが良く、米粉加工適性に優れる。
- ・栽培適地は、暖地の普通期栽培地帯と温暖地平坦部の早植え地帯（主に九州）。



ミズホチカラ



「ミズホチカラ」の米粉パン

ほしのこ

- ・「ほしのこ」は製粉特性が優れ、米粉原料に向く品種。
- ・パン・洋菓子等として小麦粉の代わりに使える米粉が一般品種より容易に製造可能。
- ・栽培適地は北海道。



ほしのこ



「ほしのこ」の米粉で作ったパン

笑みたわわ

- ・「笑みたわわ」は、多収で「ヒノヒカリ」より10日ほど遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」よりかなり多収（677kg/10a）。
- ・米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い米粉が得られやすく、製粉適正に優れる。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地（関東以西）。



笑みたわわ



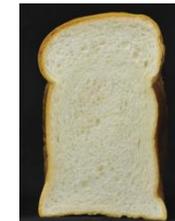
「笑みたわわ」の米粉パンケーキ

こなだもん

- ・「こなだもん」の玄米収量は「ヒノヒカリ」とほぼ同じ。
- ・米粉の損傷デンプンが少なく、粒も細かいため、パンが膨らむ。
- ・焼いてから時間が経っても比較的固くなりにくいのが特長。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地。



こなだもん



「こなだもん」の米粉パン



米粉麵に適した品種

ふくのこ

- ・「ふくのこ」は、アミロース含有率が27%程度で、従来の高アミロース品種と同様に、米粉麵への加工が可能。
- ・「ヒノヒカリ」と収穫時期はほぼ同じで、2割ほど多収。
- ・栽培適地は、「ヒノヒカリ」の栽培が可能な関東以西の平坦地。



ふくのこ



「ふくのこ」の米粉麵

亜細亜（あじあ）のかおり

- ・「亜細亜のかおり」は、アミロース含有率が32%程度の高アミロース米品種。
- ・「コシヒカリ」よりも収穫期が遅く、標肥栽培で789kg/10aと多収。
- ・米麵に適し、アジア風の米麵としての利用が期待。
- ・栽培適地は、北陸から東海、関東以西。



亜細亜のかおり



亜細亜のかおり

越のかおり

- ・「越のかおり」は、アミロース含有率が33%程度の高アミロース品種。
- ・麵に加工すると茹でても溶けにくく、麵離れが良いので新しい食感。
- ・北陸では「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」と同じ中生品種。
- ・収量は「コシヒカリ」よりもやや劣るが、「キヌヒカリ」と同等。



越のかおり



「越のかおり」を使った商品例

北瑞穂（きたみずほ）

- ・「北瑞穂」はやや多収（600kg/10a）の高アミロース米品種。
- ・米粉の加工適性が高く、ライスパスタやクッキーに適している。
- ・栽培適地は北海道。



北瑞穂



「北瑞穂」で試作したライスパスタ

あみちゃんまい

- ・「あみちゃんまい」はアミロース含有率が30%程度の高アミロース米品種。
- ・生育は「コシヒカリ」より早く、「ひとめぼれ」と同等。
- ・栽培適地は、東北中南部、北陸及び関東以西。



あみちゃんまい



あみちゃんまい

注) これら9品種は需要に応じた米の生産・販売の推進に関する要領（令和5年3月31日一部改正）において米粉専用品種として示された品種。
このほか、米粉専用品種には都道府県知事特認品種も含まれる。

引用：農研機構 2020様々な用途に向くお米の品種シリーズ



米・米粉消費拡大推進プロジェクトの主な取組

米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは、お米や米粉の魅力を広め、皆様にお米や米粉をより身近に感じていただき、食していただくことを目的とした取り組み。

WEBを活用した情報発信

お米・米粉の情報サイト「米粉タイムズ」を開設。
コンテンツ：米粉について / 米粉コラム / 米粉レシピ / 米粉動画 等



SNSを活用した情報発信

Instagram/X(Twitter)アカウント「米粉タイムズ」では、特設サイトと連動した米粉情報、レシピ情報、イベント告知などを定期的に投稿。



※第二弾CP(9月21日~10月11日)

※第三弾外食連動CP(11月1日~)

※リアル動画でバズり中 (ボンボローニ)



米・米粉消費拡大推進プロジェクトの主な取組

外食産業との連携

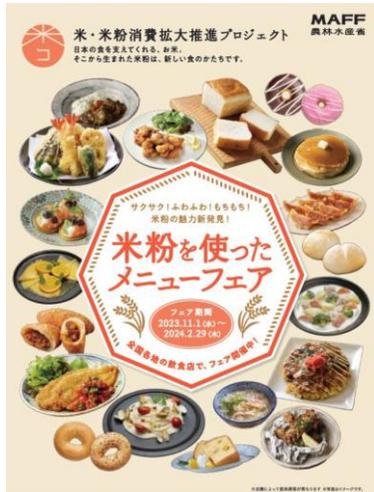


実力派料理人5名が「米粉アンバサダー」として活動。米粉レシピやコラムなど、米粉タイムズに掲載中。

小売企業との連携

スーパー・GMS等における米粉売場作りと事業キービジュアルの連動および関連するECサイトでのページ掲出連動。

- ・ キービジュアル連動POPの展開
- ・ 米粉売場の拡大
- ・ SNS連動キャンペーン など



BAGEL & BAGEL



がブリチキン。



COMPHO



リンガーハット

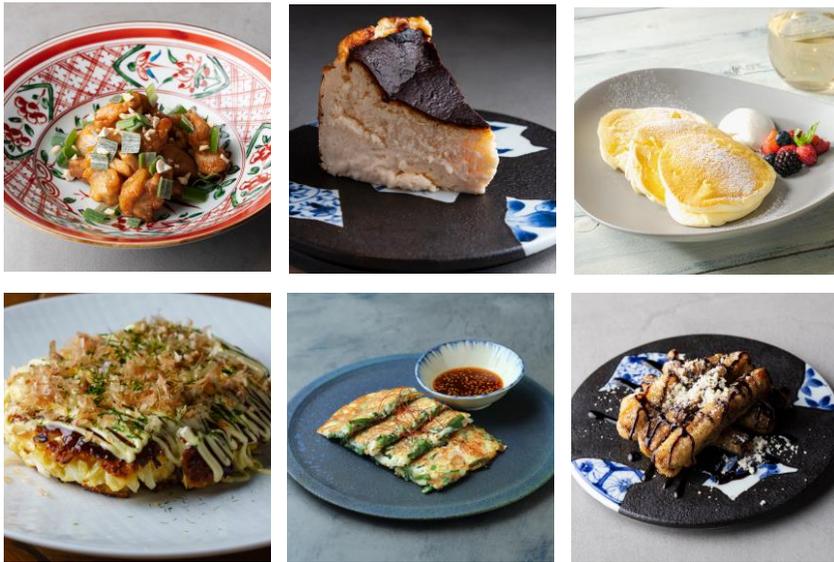




米粉のトレンドについて

飲食店における米粉メニューの動向

令和5年12月時点において、飲食店情報サイトにメニュー掲載されている米粉料理の数は前年同月と比べて143%。



出典：ぐるなびデータライブラリ調べ

Googleトレンド

2020年頃からWeb上でも右肩上がりに検索数が増えており、SNS上でも米粉レシピが多く投稿されている。



データ：Googleトレンド「米粉」検索結果



米粉のトレンドについて

各種媒体のトレンド大賞やトレンド予想にも“米粉”や“米粉を使った製品”がノミネートされている。

クックパッド「食トレンド大賞2023」 入賞

ぐるなび総研 2023年「今年の一皿®」 準大賞



米粉

- ・物価高や健康意識の向上で注目
- ・幅広いメニューで活躍

※大賞は“ライスペーパー”



米粉グルメ

- ・供給が安定している国産米粉に注目
- ・米粉ならではの食感を活かした様々な料理に使われるようになった
- ・低グルテンメニューとしての広がり

※大賞は“ご馳走おにぎり”

米・米粉がノミネートした食トレンドに関する発表

大賞名	ノミネート内容
SHIBUYA109 lab.トレンド大賞2023 (SHIBUYA109 lab.)	ライスペーパー (カフェ・グルメ部門)
「2023年に流行ったと思うグルメ」TOP10 (HOT PEPPER)	おにぎり専門店、ライスペーパー、米粉フード
食トレンド大賞2023 (クックパッド)	ライスペーパー、米粉
2023年度「今年の一皿®」 (ぐるなび総研)	ご馳走おにぎり、米粉グルメ

本日のアジェンダ

1. オープニングトーク

2. 農林水産省（16:05-16:15）

-米・米粉消費拡大推進プロジェクトについてのご紹介

3. c o t t a（16:15-16:45）

-米粉実態調査の分析結果と考察

お話の構成

cottaについて

米粉ニーズのトレンドと規模感

米粉購買調査

米粉実態調査

お話の構成

cottaについて

米粉ニーズのトレンドと規模感

米粉購買調査

米粉実態調査

cottaとは？

お菓子&パンづくりを応援する業界最大級のオンラインショップとして「買う・探す・作る・学ぶ」のすべてが揃い、お菓子・パン作りに関心の高いcottaユーザーに対して様々な製品紹介をすることによって商品訴求を行うことが可能です。



月間UU数 約**4,300,000**人



*2023年5月時点

cottaとは？

会社概要

- 会社名 : 株式会社 c o t t a
- 代表者 : 黒須 綾希子
- 本社所在地 : 大分県津久見市上青江4478番地8
- 設立年月 : 1998年12月
- 事業内容 : 菓子・パン資材および雑貨等の販売
- 主な子会社 : 株式会社プティパ (菓子・パン用食材の加工製造および販売)
- : 株式会社TUKURU (通販メディアサイト「cotta」の運営、広告事業)
- : 株式会社ヒラカワ (生協・グリーンコープ向けに生活用雑貨品の企画・販売)
- : 周陽商事株式会社 (山口県内における製菓・製パン用食材の卸販売)

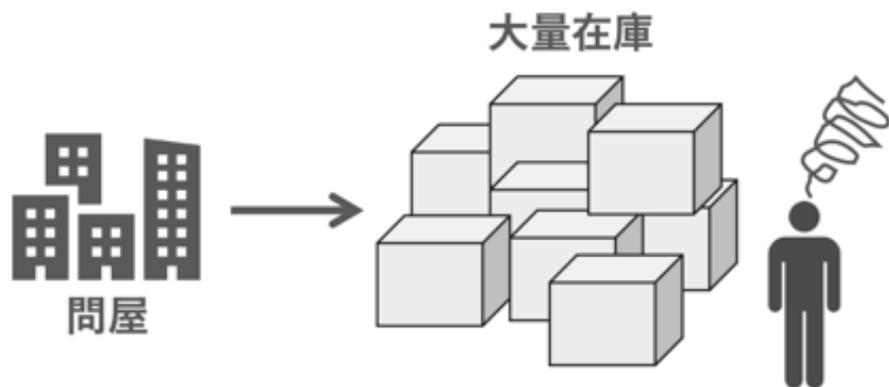
cottaの創業経緯

小さいお菓子屋様の仕入れのお悩みを解決するサービスの提供から当社の事業がスタート。

お客様の悩み

創業以前、創業者である佐藤成一（現、代表取締役会長）は大分県津久見市（人口約2万人）の乾燥剤メーカーの営業担当として、全国の菓子店に訪問営業を行っていた。

全国約5,000件のお客様を訪問する中で、お菓子屋様の抱える大きな問題を感じた。当時、お菓子屋様の資材の仕入れ先は、地方の包装資材問屋のみ。そこからの仕入れは基本的にケース単位。小規模のお菓子屋様は、バックヤードに大量の資材を抱え、デッドストックとなっていることが経営状況を圧迫させていた。

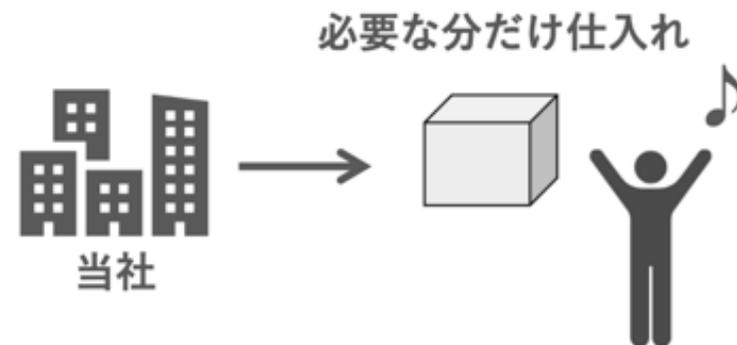


創業時の提供価値

小ロット・低単価・短納期で購入できる仕組みは世の中にまだない。これをつくることができたら、お客様に喜んで頂けるのではないかと。

1998年12月、全国のお菓子屋様に向けた、包装資材の小分け販売事業をスタート。

小規模のお菓子屋様を中心に、当社をご利用いただける事例が増えていった。



cottaの取扱SKU

お菓子・パン作りの材料や道具
20,000点超の品揃え



包装資材



食材



器具

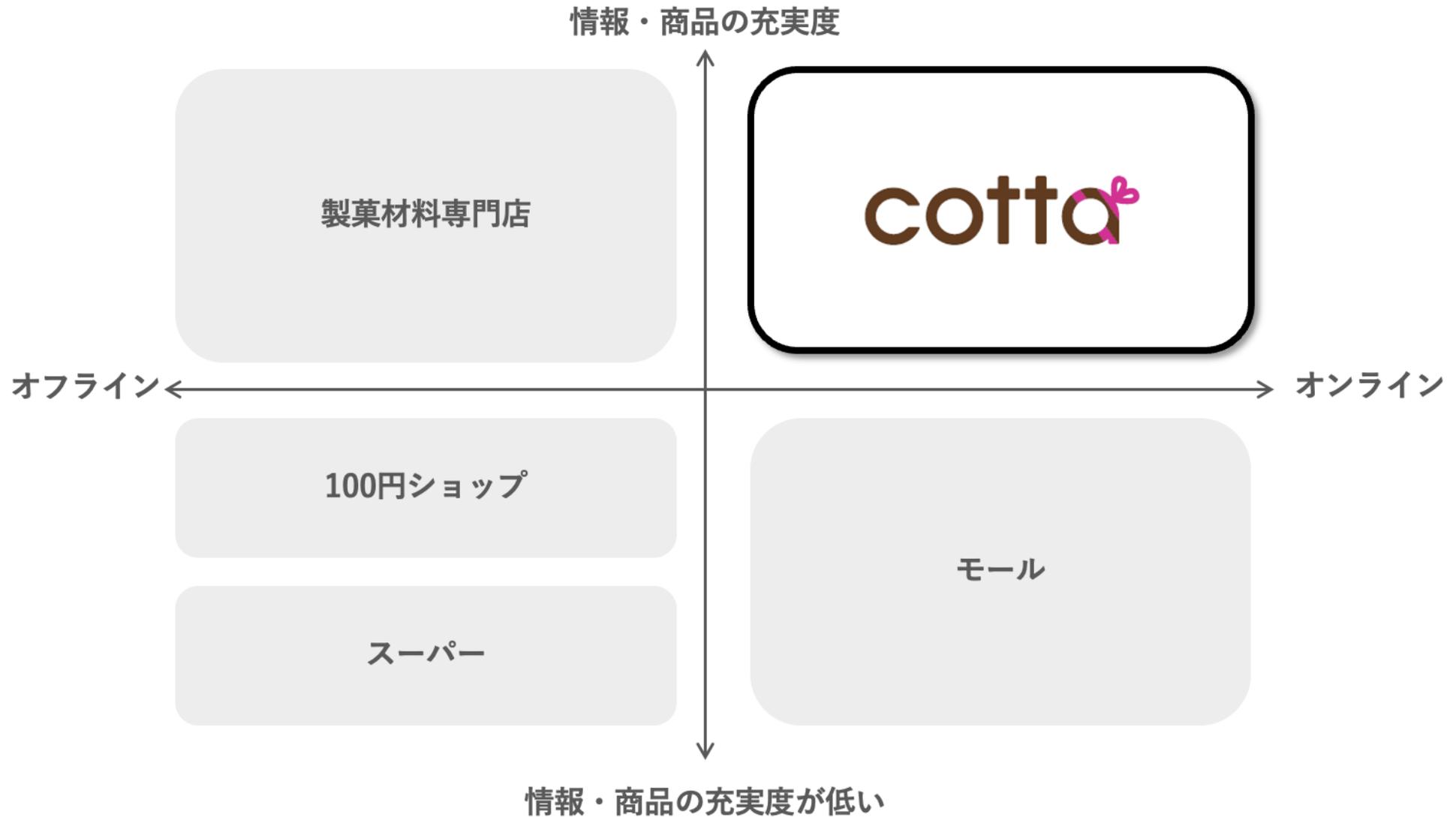


雑貨



BtoC 事業のポジショニング

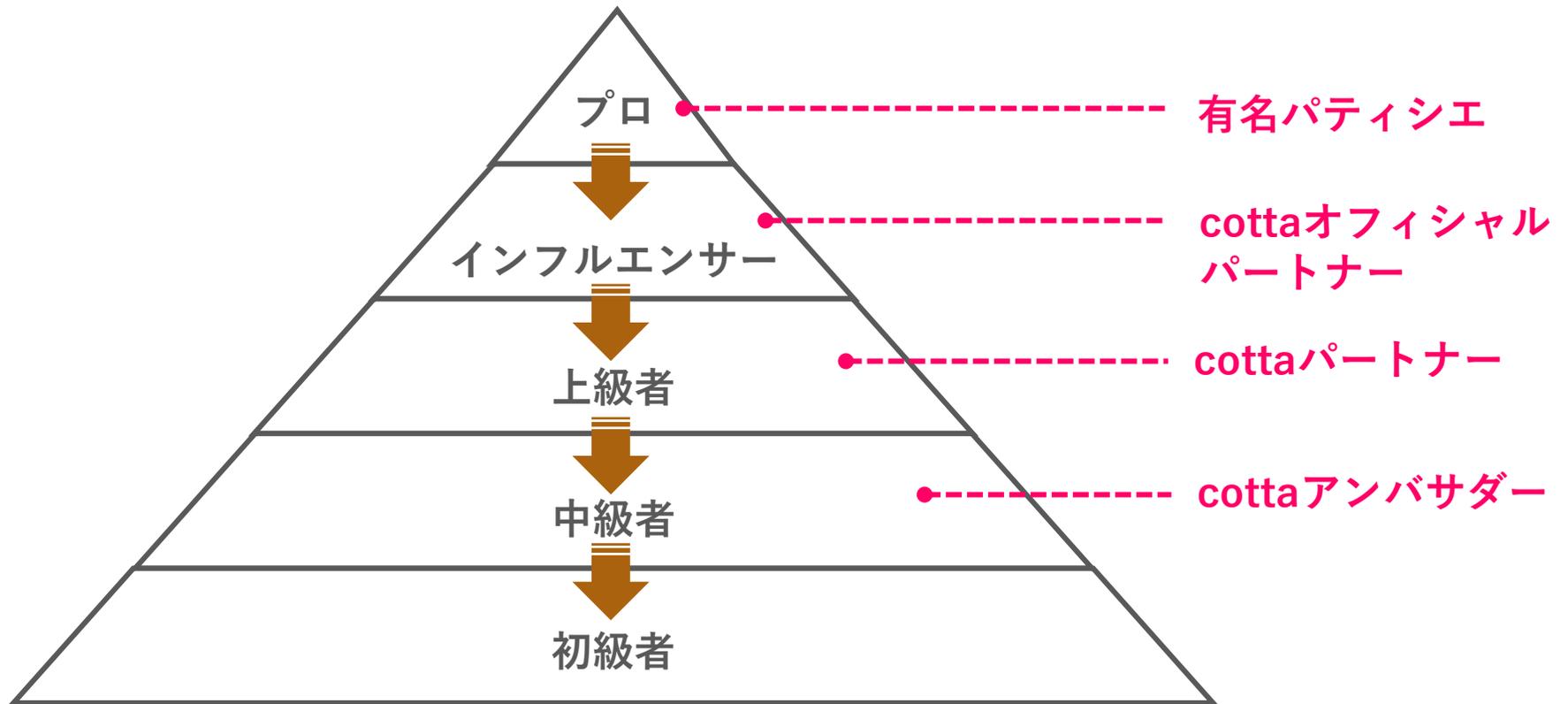
オンラインに特化することで情報と商品を高密度で統合し
唯一無二の存在として業界の地位を築いている



市場の影響力のヒエラルキー構造に着目し パートナー制度を構築

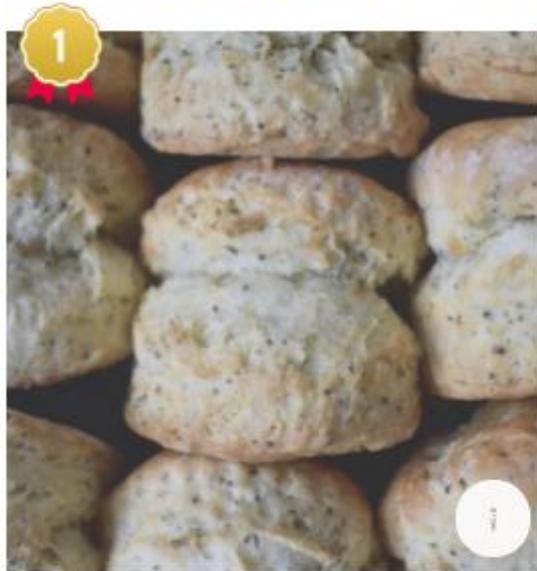
⇒ … 影響力のベクトル

約200名のインフルエンサーと提携
自社でバズる記事作りと拡散が可能



レシピページには、20,000件超のレシピが登録。 日々インフルエンサーの最新レシピが増えています。

👑 人気レシピ BEST10



ゆっぴき
ジャムにもクリームにもあう手が止まらない私のスコーン



hashimo
私のプレーンスコーン*腹割れコツあり



おきパン
しゅわっと濃厚♪スフレチーズケーキ



cottaスタッフ
ふるふる食感!台湾風カステラ



あゆ
失敗知らず☆1番シンプルなシフォンケーキ



aco
レモンたっぷり! 爽やか♪ウィークエンドシトロン



よう
アメリカンチュールイークッキー



はつみ
キャラメルフィナンシエ



KOU
吾ながらの王道「かため」プリン



mao
牛乳で簡単! ミルキー再プリン

BtoB事業のポジショニング

オンライン特化で品揃えカテゴリが広い点がユニークな存在となっている



cottaの法人顧客

月間平均アクセス数¹

約**3500**万PV

月間UU数¹

約**320**万UU

登録会員数²

160万人

SNSフォロワー数³

110万人



webビジネス会員

約 **8** 万人

TEL&FAX会員

約 **8** 万人

菓子店

パン屋

カフェ

飲食店

大手 < 個店



お話の構成

cottaについて

米粉ニーズのトレンドと規模感

米粉購買調査

米粉実態調査

月間の平均検索数

米粉検索数 = 約 **3万**回/月

米粉の検索、組み合わせワードは？

米粉検索数 = 約 3 万回/月

米粉_○○○

上位TOP10

米粉の検索、組み合わせワードは？

米粉検索数 = 約 3 万回/月

	組み合わせワード	出現頻度
1	米粉	313
2	米粉クッキー	51
3	米粉パン	48
4	米粉 シフォンケーキ	46
5	米粉 ミズホチカラ	44
6	米粉パンミックス	18
7	米粉マフィン	17
8	米粉 クッキー	16
9	米粉 スポンジケーキ	11
10	米粉 パン	10
11	米粉カヌレ	9
12	米粉ロールケーキ	9
13	米粉スポンジ	9
14	米粉パウンドケーキ	8
15	みのすけ 米粉	7

	組み合わせワード	出現頻度
16	米粉 ケーキ	6
17	米粉シフォンケーキ	6
18	米粉マドレーヌ	5
19	米粉 スコーン	5
20	米粉 パウンドケーキ	5
21	米粉 スノーボール	5
22	米粉シフォン	5
23	米粉 マフィン	5
24	米粉シュトーレン	5
25	玄米粉	5
26	米粉ドーナツ	5
27	米粉タルト	5
28	米粉クッキー 型抜き	5
29	米粉蒸しパン	4
30	カヌレ 米粉	4

米粉の検索、組み合わせワードは？

米粉検索数 = 約 3 万回/月

	組み合わせワード	出現頻度		組み合わせワード	出現頻度
1	米粉	313	16	米粉 ケーキ	6
2	米粉クッキー	51	17	米粉シフォンケーキ	6

商品の検索以上に、

特定のレシピの作り方を探している方が非常に多いのが特徴です。これは情報量が少ない、課題が多い食材の典型的な特徴です。

9	米粉 スポンジケーキ	11	24	米粉シュトーレン	5
10	米粉 パン	10	25	玄米粉	5
11	米粉カヌレ	9	26	米粉ドーナツ	5
12	米粉ロールケーキ	9	27	米粉タルト	5
13	米粉スポンジ	9	28	米粉クッキー 型抜き	5
14	米粉パウンドケーキ	8	29	米粉蒸しパン	4
15	みのすけ 米粉	7	30	カヌレ 米粉	4

お話の構成

cottaについて

米粉ニーズのトレンドと規模感

米粉購買調査

米粉実態調査

調査結果の考察

米粉購買調査

何を買っているのか？

内容：購買調査（全数調査）

期間：2023年1月～12月

対象：米粉購入実績有無（購買データ）

※米粉品種、併買商品等

米粉購買調査

cotta法人顧客
web会員8万社

2023年購買実績
法人：約3,000社

米粉購買調査

cotta法人顧客
web会員8万社

法人顧客売上伸長率

22年比→**171%**up

＜参考＞個人顧客売上伸長率

22年比→**136%**up

米粉購買調査

何を買っているのか？ 併買品Top5

	併買商品	併買率
1位	無塩バター（塩不使用）	17%
2位	クッキー袋	17%
3位	薄力粉	15%
4位	強力粉	10%
5位	ペースト（栗・さつまいも・かぼちゃ）	8%

お話の構成

cottaについて

米粉ニーズのトレンドと規模感

米粉購買調査

米粉実態調査

実態調査概要

小規模店舗の実態アンケート調査

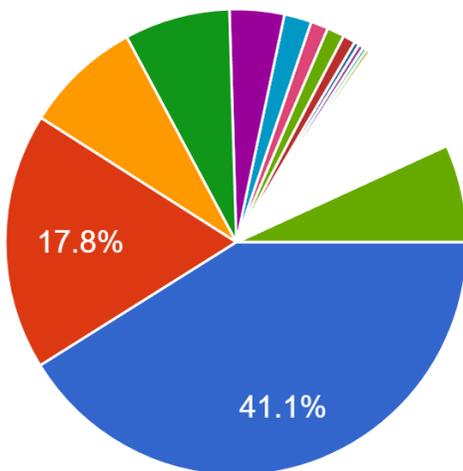
【目的】

- ・米粉導入店舗拡大に向け、米粉だからこそその保水性やもちもち食感など、**喫食理由の提案及び訴求を強化する種を探る。**
- ・**米粉導入の障壁になっている大きな課題**をカテゴリ（製菓・製パン・カフェ・飲食）ごとに掴むことで具体的な解決策を打ち出していく。

- 調査時期：2024年1月18日～2024年2月19日
- 対象：コッタ法人web会員 8 万社
- 方法：メルマガ送付によるGoogleフォームアンケート
- 回答者数：**n=1,150社**

アンケート属性

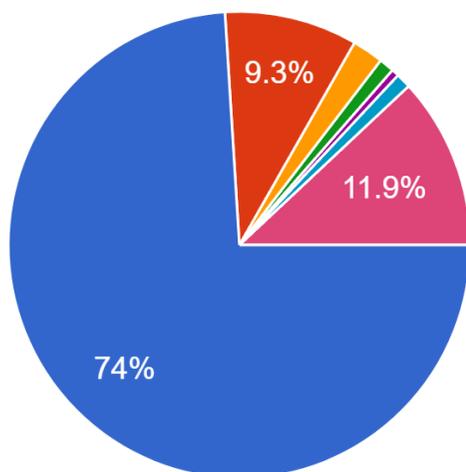
cotta法人顧客
web会員8万社



- 洋菓子店
- カフェ店
- 製パン店
- 飲食店
- 和菓子店
- パン教室
- 料理教室
- お菓子教室

▲ 1/13 ▼

- 1.洋菓子店 (41.1%)
- 2.カフェ店 (17.8%)
- 3.製パン店 (8.2%)

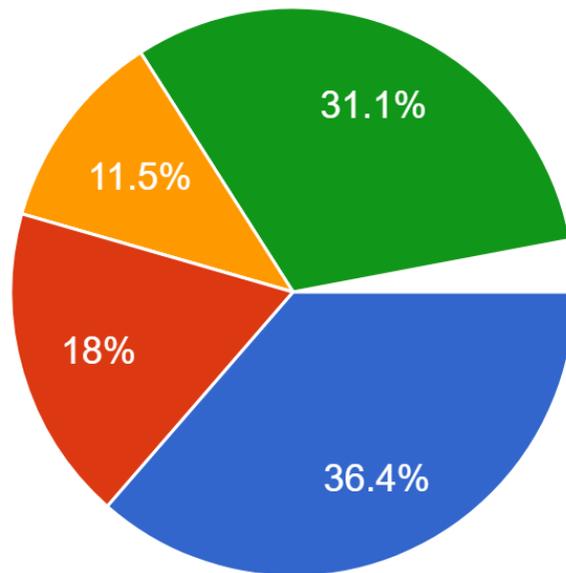


- 1,000万円以下
- 1,001万円~2,500万円
- 2,501万円~5,000万円
- 5,001万円~7,500万円
- 7,501万円~1億円
- 1億円以上
- 回答を控えない

- 1.1,000万円以下 (74%)
- 2.控えない (11.9%)
- 3.1,001~2,500万円 (9.3%)

米粉使用有無

Q1.あなたのお店では、米粉を使用した商品やメニューを販売されていますか。あてはまるもの一つお選びください。
(n=1,150)



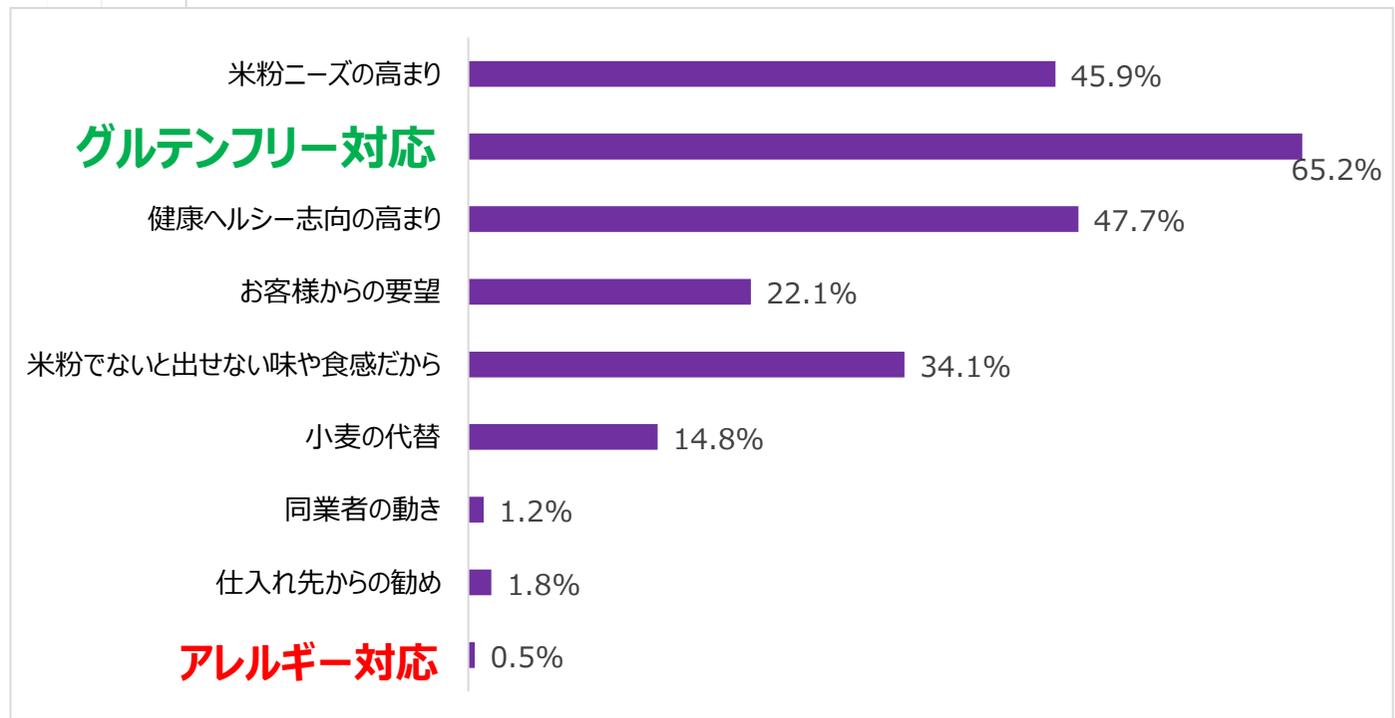
- 現在、販売している
- 現在、販売を検討中
- 過去販売していたが、現在は販売して...
- これまで一度も販売した事はない
- その日の気分で色々とするので、毎日...
- 料理教室で使うことがある
- 給食材料でたまに使用
- 米粉を使用したカップケーキなどでレ...

▲ 1/5 ▼

- 1.現在販売している (36.4%)
- 2.これまで一度も販売した事はない (31.1%)
- 3.現在、販売を検討中 (18%)**
- 4.過去販売していたが、現在は販売していない (11.5%)

米粉使用有理由

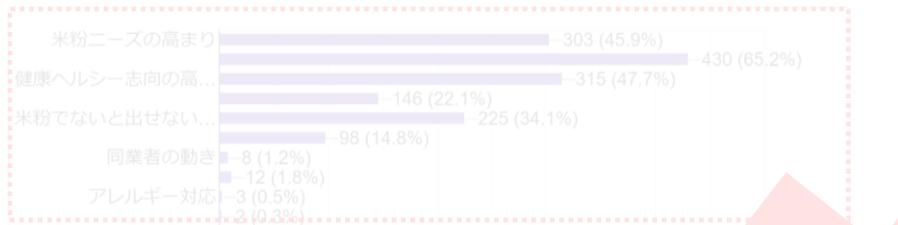
Q2. 販売されている理由／検討中の理由 を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。(n=660)



米粉使用有無理由

Q2. <Q1で 1 or 3を選択>

販売されている理由／検討中の理由 を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。

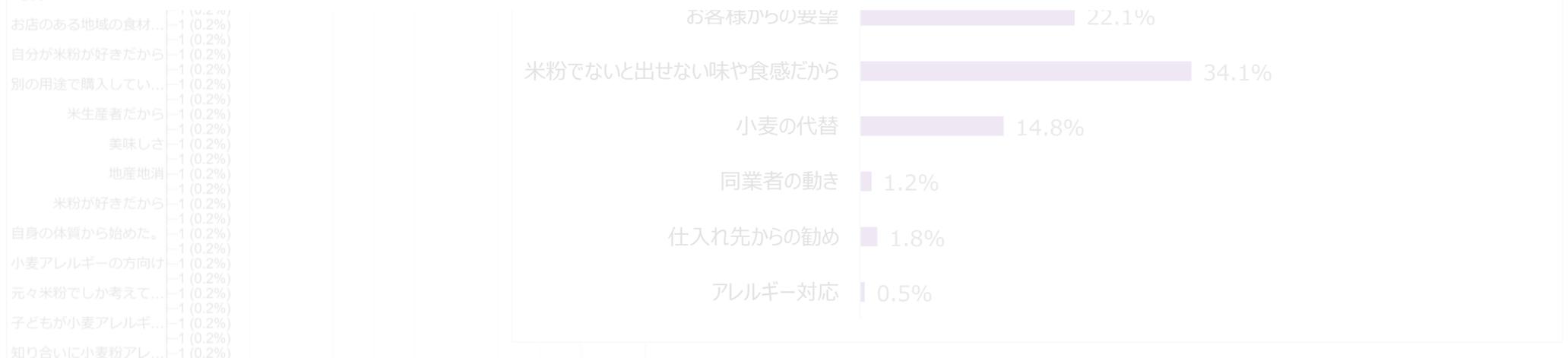


私の懸念事項は、

明確なエビデンスの少ないグルテンフリーの独り歩き
ただし、米粉が普及し定着するための大きなテーマ

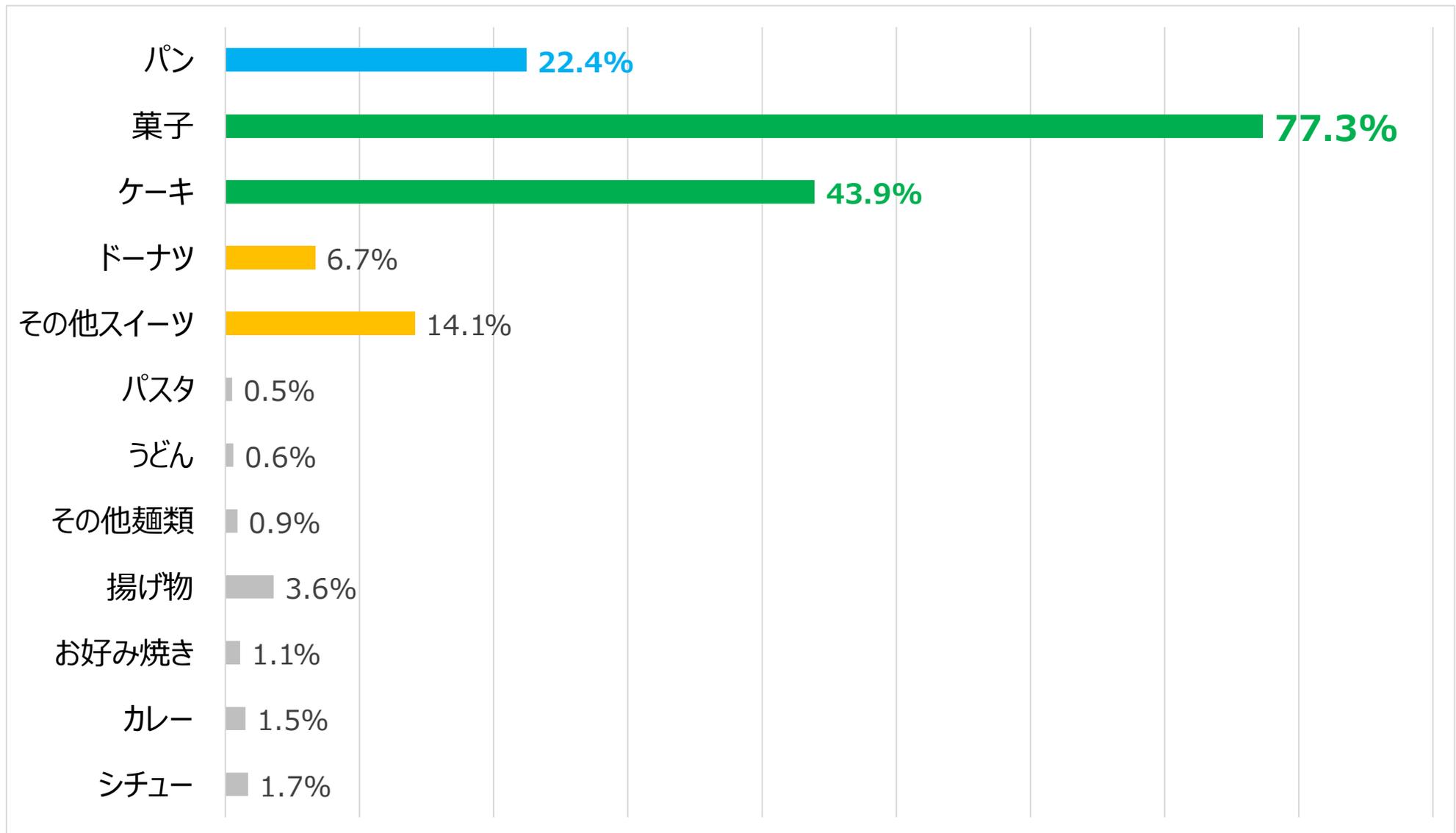
農林水産省・アカデミア・製粉会社・加工食品・小売・流通

などすべての関連組織が協力して正しい情報を発信すべきと考えます。



米粉使用内容（米粉使用者）

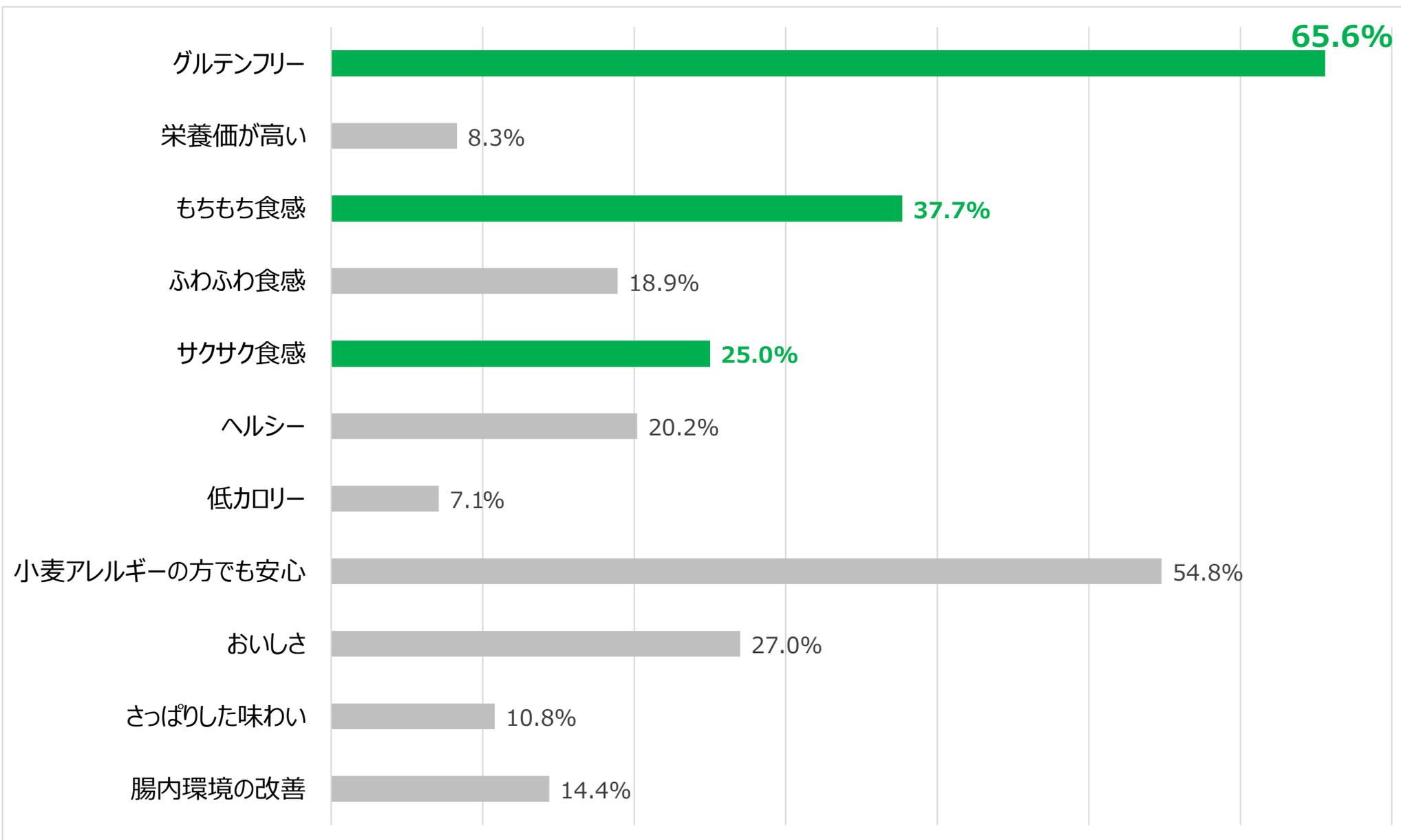
Q4. あなたのお店で販売されている**米粉を使用した商品やメニュー**をお選びください。あてはまるもの全てお選びください。
(n=660)



米粉訴求ポイント（米粉使用者）

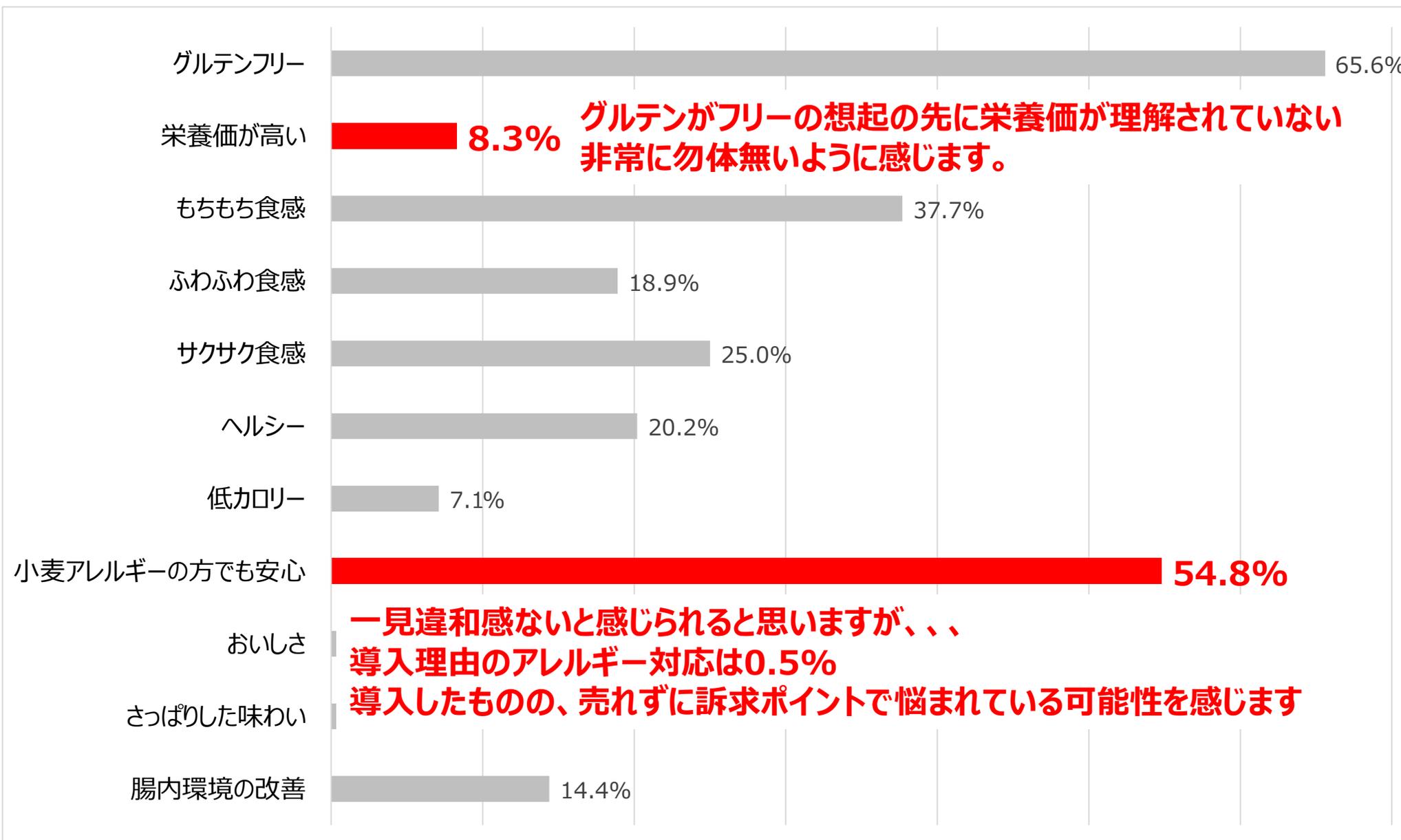
cotta法人顧客
web会員8万社

Q5あなたのお店で販売されている**米粉を使用した商品やメニューの訴求ポイント**を教えてください。
あてはまるもの全てお選びください。（n=660）



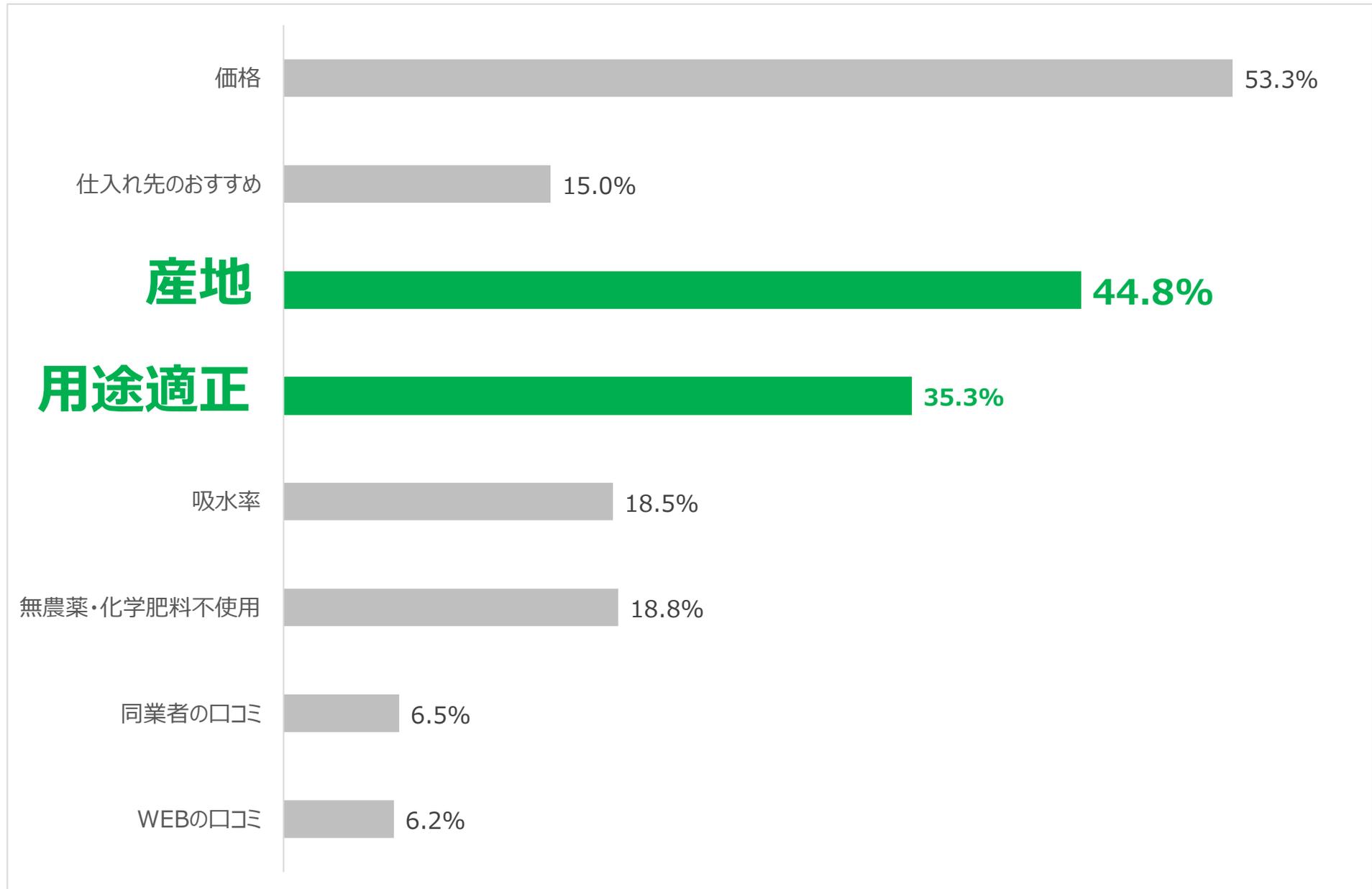
米粉訴求ポイント（米粉使用者）

Q5あなたのお店で販売されている**米粉を使用した商品やメニューの訴求ポイント**を教えてください。
あてはまるもの全てお選びください。(n=660)



米粉選定理由（米粉使用者）

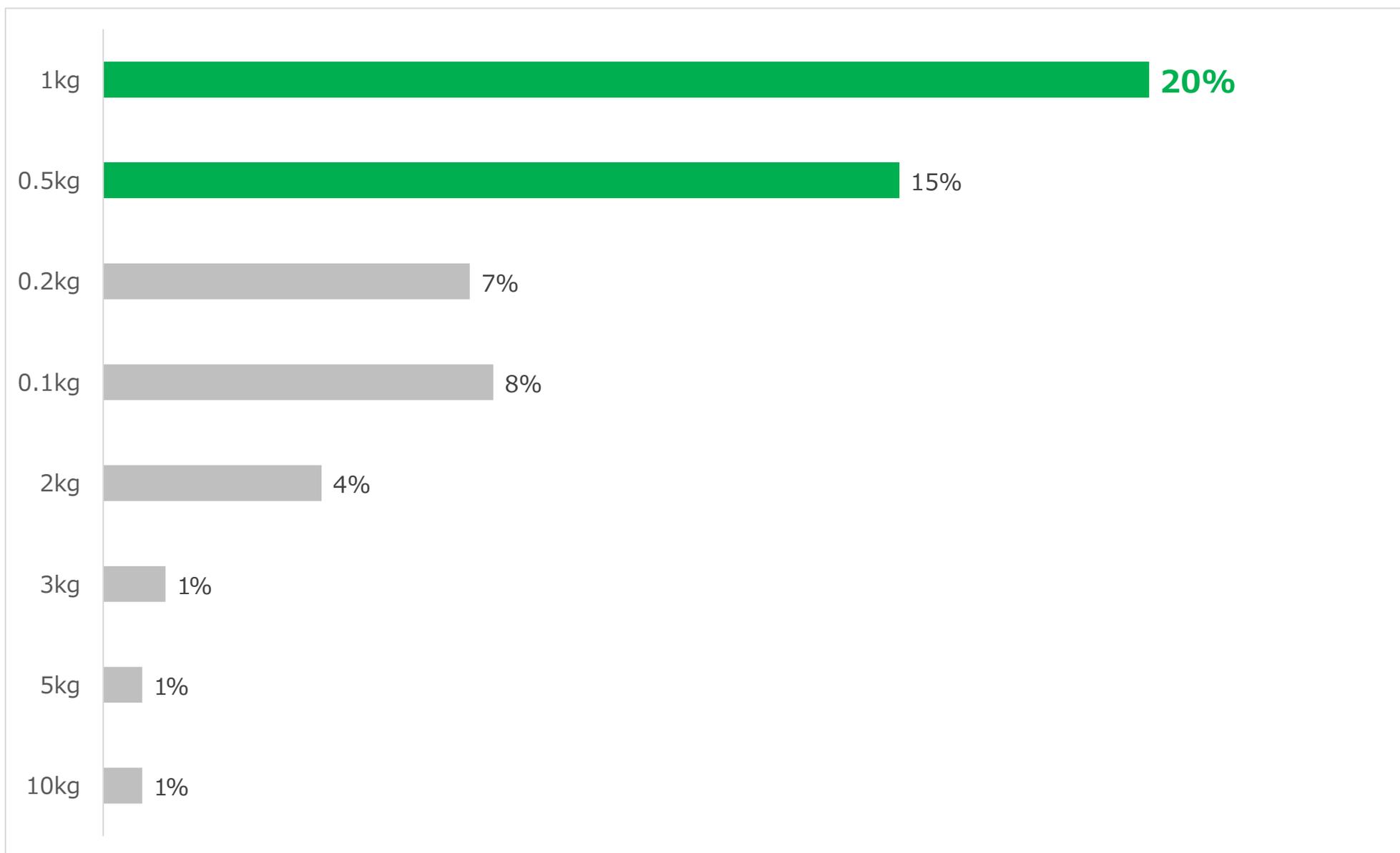
Q8. あなたのお店で仕入れている米粉の選定理由を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。（n=660）



米粉使用量/1日 (米粉使用者)

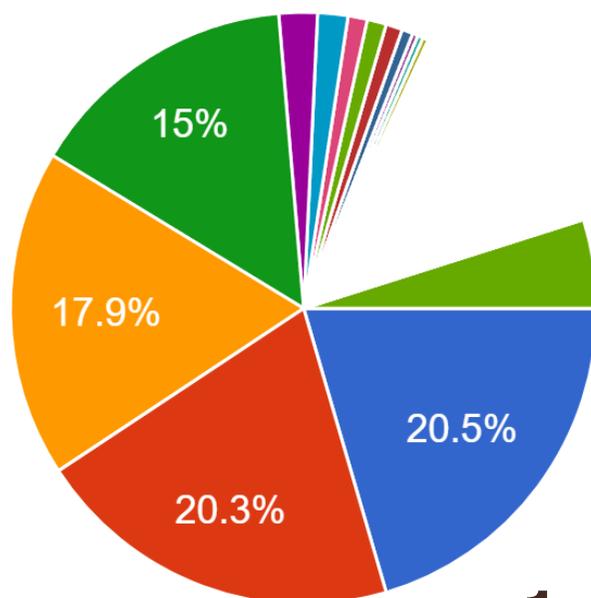
cotta法人顧客
web会員8万社

Q7. あなたのお店での1週間での米粉の使用量を教えてください。あてはまるもの1つお選びください。(n=660)



米粉使用きっかけ（米粉使用者）

Q9. あなたのお店で米粉の使用を始めた/検討を始めた理由を教えてください。(n=660)

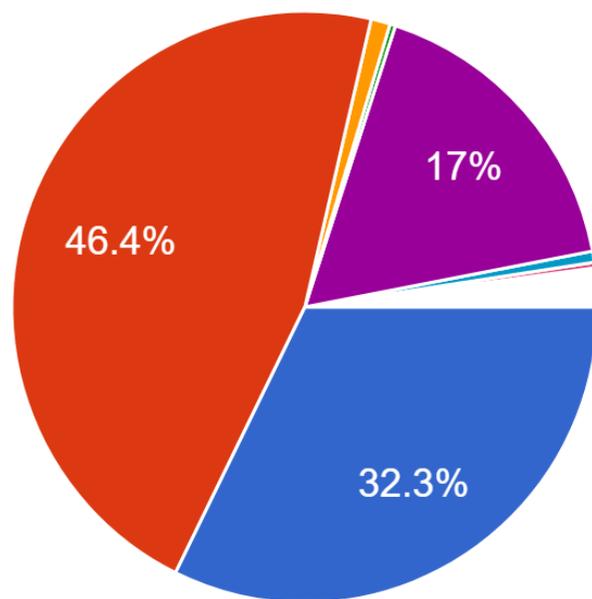


- グルテンフリーが注目されてきたから
- 米粉のニーズの高まりを感じて
- 健康ヘルシー志向の高まりを受けて
- お客様からの要望
- 小麦と価格が近しくなってきたから
- 仕入れ先からのすすめ
- WEB等での情報
- 同業者の動き

1. **グルテンフリーが注目されてきたから**（20%）
2. **米粉のニーズの高まりを感じて**（20%）
3. **健康ヘルシー志向の高まりを受けて**（18%）
4. **お客様からの要望**（15%）

米粉使用量予測（米粉使用者）

Q10.あなたのお店では、今後米粉の使用量はどのようになるとお考えでしょうか。(n=660)



- 現在、増加傾向にある
- 増えることを期待している
- 現在、減少傾向にある
- 現在、中止を検討中
- わからない
- 変わらない
- 現状維持
- 今までもこれからも米粉しか使わない

1. 増える事を期待している（46.4%）
2. 現在増加傾向にある（32.3%）
3. わからない（17%）

米粉の課題（米粉使用者） ※一部抜粋

Q6.米粉の活用における課題やお悩みを教えてください。(n=435)

お米の産地や品種だけでなく、吸水率や製粉方法(水につけてからなのか乾燥させたまま製粉なのかなど)、損傷率などの情報をもっと知りたいが**仕入れる時にはそこまでの情報が載ってないこと。**

米粉のみでスコーンを作ると必ず固くなるので、**他の粉類を入れないといけないのが使いにくいところ。**

米粉の種類によって給水率が違ったりするため、使う米粉に合わせてレシピを作る必要があることが少し**手間がかかると感じています。**

米粉のメーカーによって味わいや扱いやすさが全く異なる上に、小麦粉ほど種類が多くない(せいぜい1~2種類)ため仕入れの選択肢が少ないこと。
それと、**お米の産地や品種だけでなく、吸水率や製粉方法(水につけてからなのか乾燥させたまま製粉なのかなど)、損傷率などの情報をもっと知りたいが仕入れる時にはそこまでの情報が載ってないこと。**

小麦粉に比べるとどうしても**硬くなりサクサクした食感になりません。**
米粉だけで作るのは難しいです。

1. 価格
2. 扱いの難しさ
3. 日持ち

米粉に対する相談事（米粉使用者）

※一部抜粋

Q11. <全回答者> 米粉に関して専門家に聞いてみたい事を教えてください。(n=424)

お菓子を作るとき、薄力粉では油脂が必要だけど、米粉では本来油脂がなくても作れるそうなんです、その具体的な理由を知りたいです。

グルテンフリーの商品開発をする際に米粉を使用した場合の注意点や簡単にできるレシピの提案があると助かります。

じっくり米粉の学びをしたいので、具体例を交えていろいろ勉強出来る場が欲しいです。

どうしたら崩れにくく、小麦粉と同じように、カチッとしっかりした見た目になるか(例えばクッキーやパウンドケーキ)

産地によって水分調整が必要なのか、気温によるのかわからないですが、どの時点で水分調整をすればいいかがわかりません。

- ・レシピニーズ
- ・保存方法
- ・用途に応じた米粉の品種の提案
- ・味わいの出し方
- ・食感の出し方
- ・柔らかさの維持の仕方

米粉に対する相談事（米粉使用者）

※一部抜粋

Q11. <全回答者> 米粉に関して専門家に聞いてみたい事を教えてください。(n=424)

お菓子を作るとき、薄力粉では油脂が必要だけど、米粉では本来油脂がなくても作れるそうなんですが、その具体的な理由を知りたいです。

- ・レシピニーズ
- ・保存方法
- ・用途に応じた米粉の品種の提案
- ・味わいの出し方

グ
点

米粉ニーズの高まりは知っているが、
米粉に関する情報が圧倒的に少ない

必要としている情報と商品で伝えている情報にギャップ？

来る場が欲しいです。

どうしたら崩れにくく、小麦粉と同じように、カチッとしっかりした見た目になるか(例えばクッキーやパウンドケーキ)

産地によって水分調整が必要なのか、気温によるのかわかりませんが、どの時点で水分調整をすればいいかがわかりません。

参考

新しい素材や食材の**トライアルハードルを払拭**

米粉

ニーズの増加を確実に売上に繋げるため注力

新しい素材や食材のトライアルハードルを払拭

米粉パン、初心者のためのページを開設



【概要】

・**米粉パンは話題で気になるけど実際どうなの?** と思っている多くの人をターゲットに初心者向けのパン作りのページを開設。

・**多くのインフルエンサー**にも協力頂き、お勧めレシピも多数掲載。

一番の失敗ポイントは発酵工程。
適切な発酵が出来ていないと上手く膨らみません。

温度と時間の目安：
室温（約26℃）で45～50分程度
オーブンの発酵機能で30℃で30～40分程度
※ただし、温度・時間はあくまで目安です。各種条件によって変わりますので、以下の「膨らみ具合」を参考にしてください。

発酵の見極め①
膨らみ具合

Point1

爪楊枝で2倍の高さになるように印をつける
(もしくはクッキングシートの2倍の高さの箇所に生地を自印をつける)

Point2

2倍程度に膨らめばOK
※オーブン機能で発酵する場合は、2倍に達する前（1.5倍程度）に早めに生地を取り出しオーブンを予熱しておく必要があります。

発酵の見極め②
表面の生地状態

OK

ちょうどよい状態

NG

過発酵の状態
発酵時間を短縮するか、発酵温度を下げる必要があります

新しい素材や食材のトライアルハードルを払拭

米粉パンミックスを開発・販売



基本の米粉パンの作り方



【概要】

・米粉パン作り普及させることを目的として、米粉パンのミックス粉を開発し発売した。

・米粉は「サイリウム」を添加しないと成形パンが作れない課題があった。サイリウムも値段が高く、米粉の成形パンを作るためにはコストが掛かる課題あり。

・某製粉企業様に協力頂き、サイリウムを配合したミックス粉を作って頂いた。また開発においては、著名米粉料理家に監修に入って頂いた。

・人気商品となり、一定の売上を作っている。

ご清聴有難うございました。