米粉の実態調査

2025年実施

■分析結果

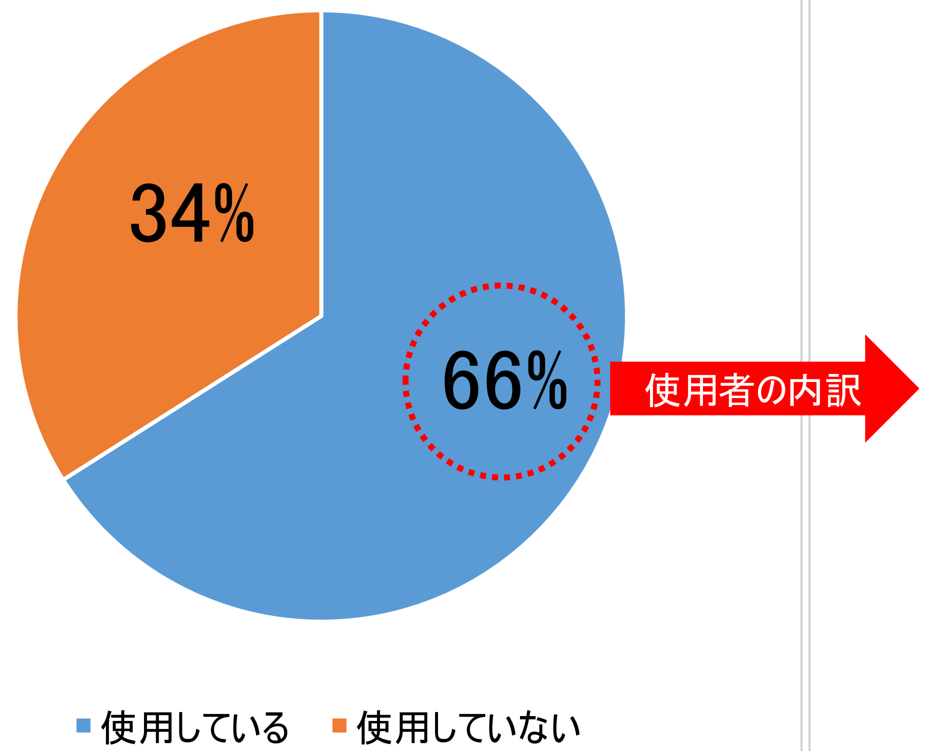
お店の業態（複数選択可）n=1,028

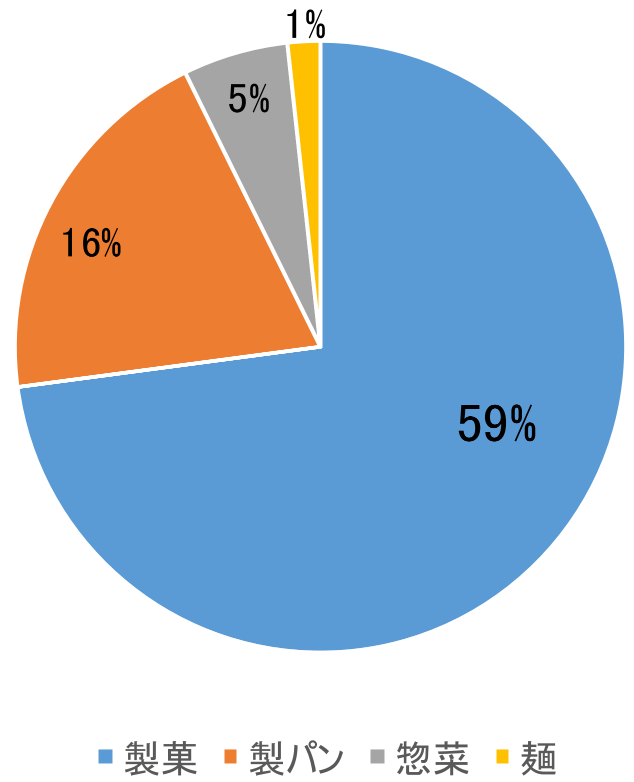
業態	構成比
製菓店	**49.6 %**
カフェ	25.4 %
料理教室	12.2 %
ベーカリー	9.8 %
テイクアウト専門店	7.4 %
飲食店（レストラン）	7.4 %

■分析結果

現在、お店で米粉を使用した商品を取り扱っていますか（複数選択可）n=1,028

66 %（678件）が既に米粉商品を販売
→内訳：製菓 60 %／製パン 16 %／惣菜・麺などその他 7 %
未使用者（34 %）の2割は「将来的に導入を検討」と回答。





■分析結果

米粉を使用している理由（複数選択可）n=929

項目	利用者比率
アレルゲン対策・グルテンフリー	74 %
味・食感が良い	55 %
メニュー差別化	40 %
地産地消・国産応援	25 %

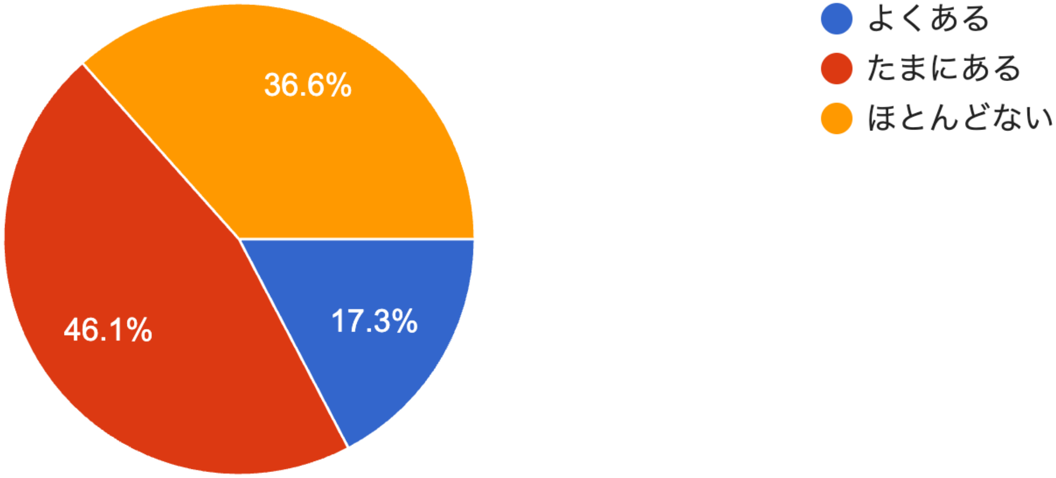
■分析結果

米粉商品と取扱に関する不安や課題があればお聞かせください
n=612

キーワード	件数（n=612）	代表的な声
価格・原価	74	「小麦粉より高い」「原価転嫁しづらい」
食感・品質安定	45	「膨らみが悪い」「パサつくことがある」
取扱い難度	26	「こね方や水分調整が難しい」
レシピ情報不足	26	「成功レシピが少ない」「トレンドが分からない」
供給安定	20	「欲しい粒度が欠品」「発注ロットが大きい」

■分析結果

お客様から「米粉」について聞かれることはありますか？
n=1,028



■分析結果

米粉を使った加工用（業務用）のうち、特に興味のあるカテゴリを教えてください（複数選択可）
n=1,028

カテゴリ	関心率
冷凍スイーツ	44.6 %
冷凍パン／焼成パン	42.4 %
デザートベース（プリン、ゼリー等）	34.2 %
米粉パスタ・麺類	21.5 %
フライ用衣	10.2 %
米粉の惣菜/おかず系	8.9 %
焼き菓子	1.2 %
クッキー	0.5 %

＜ポイント＞
焼き菓子やクッキーの認知や理解はかなり浸透しており、
米粉の次の用途を意識しているお店が多いことが顕著に出てきている
特に顕著なのが冷凍。廃棄ロス・保存期間・人手不足など様々な課題解決に。

■分析結果

上記カテゴリで「興味がある」と答えた理由をお聞かせください。n=1,028

主な理由カテゴリ	構成比*	代表的なコメント（原文のまま一部抜粋）
味・食感	18.4 %	「クッキーがサクサクに仕上がるため」／「味や食感を試しやすい」
グルテンフリー・アレルギー対応	14.9 %	「小麦アレルギーの方でも普段と変わりなく食べられるものを作りたい」／「グルテンフリーを求める方が増えている」
冷凍・保存性	8.1 %	「冷凍便販売が増えてきたため」／「保存期間が長いパスタ・麺類に魅力を感じる」
試作・開発意向	8.0 %	「新しいものがあれば試してみたい」／「米粉のフライを作りたい」
顧客ニーズ・要望対応	7.7 %	「需要が高そう」／「お客様の関心も高いため活用したい」
簡便・効率（時短・手軽さ）	4.5 %	「作るのが手間なのであると助かる」／「簡単に作れるものがいい」
健康・栄養価（低糖質など）	3.4 %	「米粉を使うことで糖質オフパンができる」／「身体に良さそう」
差別化・話題性	2.9 %	「差別化が図れる」／「映える新メニューにしたい」
価格・コスト	1.2 %	「原価が下げられれば導入したい」
特になし／興味なし	0.6 %	—
その他（上記いずれにも明確に当てはまらない記述）	44.5 %	「お菓子屋さんだから」「気になる」「作ったことがないから」など多様

＜ポイント＞
・米粉ならではの食感ががポイントの可能性あり？
・グルテンフリーの増加

米粉の商品企画について

■分析結果<米粉の商品企画について>

米コ塾 cotta だれかを想う。またつくりたくなる。

次のうち、あったら仕入れてみたいと思う米粉加工品を教えてください（複数選択可）
n=1,028

		解答率
1	オーブン不要・焼くだけ米粉パン生地	33.8%
2	湯せん・電子レンジで提供できる米粉スイーツ	22.2%
3	米粉で揚げるとサクサク食感になる唐揚げ用衣	18%
4	お客様の健康志向に響く米粉デザート（例：豆乳プリン）	45%
5	アジア料理に使える米粉麺（フォー、ビーフンなど）	14.9%
6	自家製感の出る米粉ベースのドーナツミックス	40.7%

＜ポイント＞
・加工度合いの高い製品やミックス粉のニーズは高そう

■分析結果<米粉の商品企画について>

米コ塾 cotta だれかを想う。またつくりたくなる。

あなたのお店で「もしあれば仕入れてみたい」と思う米粉加工食品を以下の中から選んでください(複数選択可)n=895

項目	構成比
焼き菓子(フィナンシェ・マドレーヌ・クッキーなど)	**59 %**
スポンジ系(シフォンケーキ・ロールケーキ・パウンドケーキ)	46.1 %
冷スイーツ(プリン・ゼリー・ババロアなど)	36.6 %
揚げ菓子(ドーナツ・かりんとう)	30.7 %
蒸し系(蒸しパン・まんじゅう風スイーツ)	22.2 %

<ポイント>
・製菓店が焼き菓子やスポンジ系の加工食品を仕入れたい意欲が高いのは注目ポイント。全てを自前で作るわけではない。

■分析結果<米粉の商品企画について>

B.調理形態n=882

使用形態	構成比
生地ミックス（卵や油を加えるだけ）	67.9 %
半製品（焼成のみ／トッピングのみ必要）	39.5 %
完成品（解凍・個包装のみ）	24.7 %

C.調理形態n=941

メリット	構成比
アレルゲン対応（グルテンフリー／乳不使用等）	76.2 %
小ロット・低ロス（個包装／冷凍など）	49.4 %
保存性が高い（冷凍・常温）	42.9 %
SNS映えする見た目・パッケージ	16.2 %

■分析結果<米粉の商品企画について>

D.理由と使い方イメージn=704

テーマカテゴリ	出現率	典型コメント例（原文抜粋）
アレルギー・グルテンフリー対応	44.6 %	「小麦アレルギーのお子様にも安心して提供できるメニューを増やしたい」「グルテンフリー対応で幅広いお客様に訴求したい」
顧客ニーズ・ターゲット対応	26.4 %	「お客様から“米粉の商品はないの？”とよく聞かれる」「高齢の方でも消化しやすいメニューを求められる」
健康・栄養価訴求（低糖質など）	13.1 %	「糖質オフでヘルシー志向層を取り込みたい」「腸活に役立つ素材として提案したい」
味・食感向上	8.5 %	「米粉ならではのサクサク感を活かした焼き菓子を作りたい」
時短・簡便オペレーション	7.5 %	「仕込み時間を短縮できれば人手不足でも回せる」
冷凍・保存性向上	4.3 %	「冷凍ストックでロスを減らしたい」
差別化・SNS映え	3.6 %	「映えるスイーツとして話題づくりに」
コスト・ロス削減	2.6 %	「原価を下げつつ新メニューを試したい」
試作・開発意向	1.7 %	「まずは小ロットで試作してみたい」
その他（具体性が低い記述等）	26.8 %	「気になる」「いずれ導入予定」など多様

■分析結果<米粉の商品企画について>

米コ塾 cotta だれかを想う。またつくりたくなる。

【ベーカリー向け】

A.使用形態について　n=568

使用形態	構成比
店内製造用（素材のみ）	47.9 %
冷凍生地（成形・発酵済み）	39.6 %
ミックス粉（プレミックス）	29.9 %
焼成済み（リベイク／解凍提供）	22 %

B.食感・特徴について　n=585

食感／特徴	構成比
もちもち	61.9 %
サクふわ	49.1 %
ハード系（バゲット等）	30.3 %
サンド向け（汎用）	20.9 %

C.その他訴求ポイントn=605

訴求軸	構成比
グルテンフリー	83.3 %
低糖質／高たんぱく・機能性	33.4 %
地域米活用（産地ブランディング）	33.9 %

■分析結果<米粉の商品企画について>

米コ塾 cotta だれかを想う。またつくりたくなる。

D.理由と具体イメージ n=462

テーマカテゴリ	出現率
味・食感への期待	31.6 %
アレルギー・GF対応	19.0 %
保存・オペレーション効率	14.3 %
顧客ニーズ／要望	13.0 %
健康・栄養価	8.7 %
差別化・映え	8.2 %
コスト・ロス削減	3.7 %
研究・試作意向	1.5 %
その他（単語のみ等）	27.5 %

■分析結果<米粉の商品企画について>

【カフェ・飲食メニュー向け】

設問	上位項目	構成比
A.惣菜・軽食カテゴリ(仕入れ希望)	キッシュ／パイ生地	54.1 %
	ホットサンド用パン	39.9 %
	米粉パスタ	25.9 %
	ベジバーガーパティ＋GFバンズ	16.6 %
	グラタン／ドリア用ホワイトソース	17.3 %
B.調理形態の希望	店内で焼成・調理するセミハンドメイド型	64.5 %
	常温保存できる時短アイテム	36.9 %
	解凍／湯せんのみの簡便型	30.7 %
	ミールキット(個食小分け)	15.9 %
C.訴求軸(メニューでアピールしたい点)	グルテンフリー／アレルゲン対応	82.9 %
	玄米・発芽玄米など健康志向	35.4 %
	地域米ストーリー	26.4 %
	ヴィーガン／プラントベース対応	22.6 %
	SDGs・サステナブル素材	21.6 %
	SNS映え	17.1 %
【その他】自由回答(ニーズアイデア)	保存長い冷凍可アイテム	60 %
	SNS映え米粉スイーツ(カヌレ・ドーナツ等)	56.9 %
	販促 POP 付きスターターキット	18.8 %

■分析結果<米粉の商品企画について>

米コ塾 cotta だれかを想う。またつくりたくなる。

あなたが「仕入れてみたい」と思った商品の中で、最も関心がある商品を1つ選び、その理由をお聞かせください。n=1,028

関心が集まった商品カテゴリ	構成比	主なキーワード例
米粉パン／プレミックス	**19.2 %**	米粉パンミックス・焼くだけ米粉パン 等
冷凍スイーツ・冷凍商品	9.5 %	冷凍米粉パン・冷凍タルトシェル 等
ドーナツ・揚げ菓子	8.9 %	米粉ドーナツ・カレーパン 等
焼き菓子（クッキー等）	8.5 %	クッキーミックス・焼き菓子セット
ピザ／キッシュ／パイ生地	8.5 %	米粉キッシュ生地・ピザクラスト
麺類・パスタ・フォー	5.2 %	米粉パスタ・ビーフン
スポンジ系ケーキ	5.1 %	米粉シフォン／ロールケーキ
デザートベース（プリン・ゼリー）	3.8 %	米粉プリンミックス 等
その他／とくに無し	39.1 %	「特になし」「全部気になる」など

■分析結果<米粉の商品企画について>

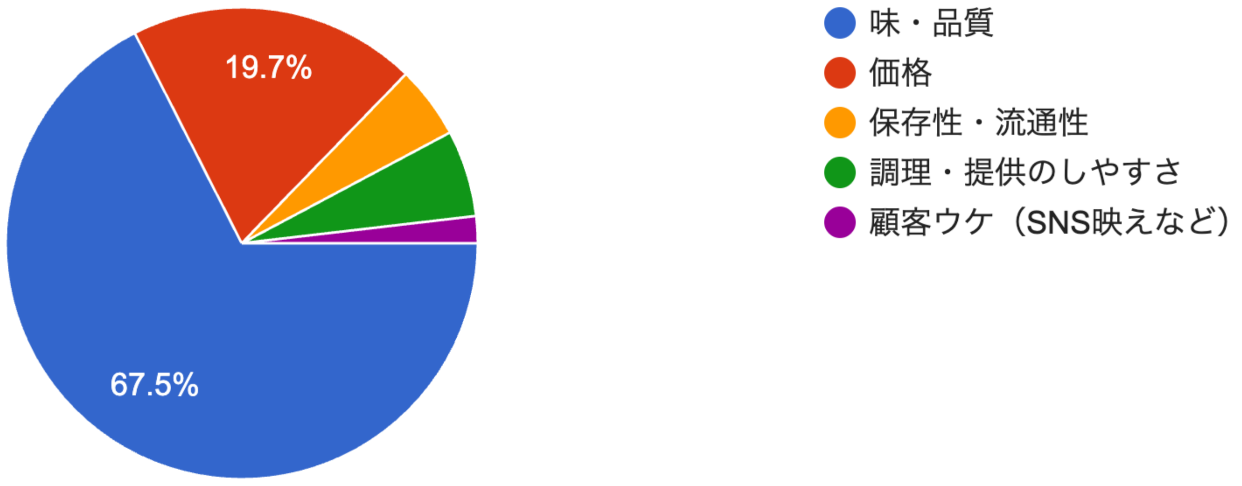
米コ塾 cotta だれかを想う。またつくりたくなる。

あなたが「仕入れてみたい」と思った商品の中で、最も関心がある商品を1つ選び、その理由をお聞かせください。n=1,028

理由カテゴリ	件数	代表的フレーズ
保存・ロス削減	128	「冷凍でロスを減らせる」「日持ちする」
味・食感	112	「米粉のサクサク感を試したい」「おいしさを知ってほしい」
グルテンフリー／アレルギー対応	104	「小麦アレルギー対応」「GFを探しているお客様が多い」
簡便・時短	72	「焼くだけで提供できる」「湯せんOK」
顧客ニーズ・需要	45	「お客様から米粉商品を求められる」
健康・栄養	27	「ヘルシー志向」「低糖質訴求」
試作・チャレンジ	23	「まずは試作したい」「研究中」
差別化・映え	18	「映えるメニューで差別化したい」
コスト・価格	17	「原価が合えば導入したい」

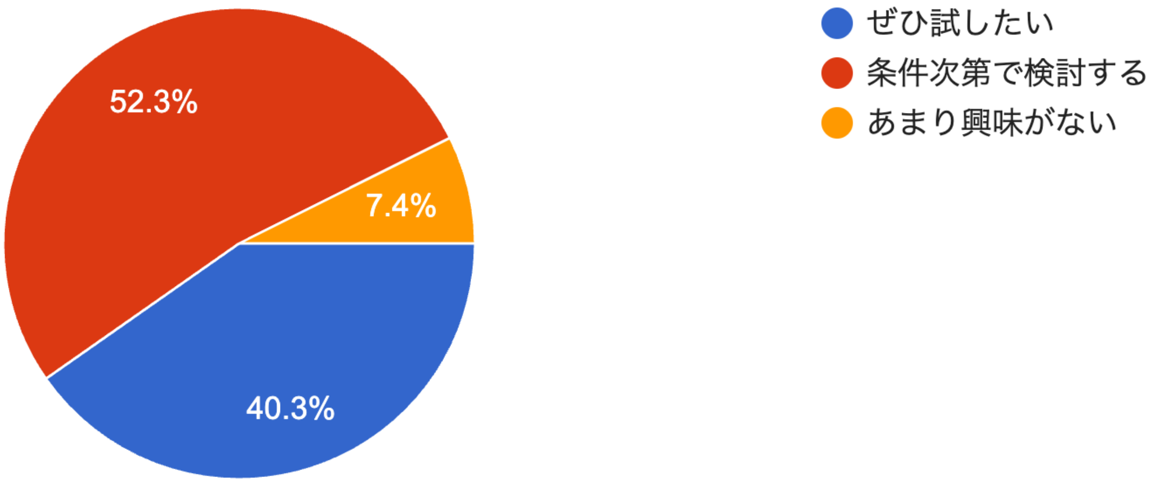
■分析結果<米粉の商品企画について>

商品を導入する際、最も重要視するポイント。n=1,028



■分析結果<米粉の商品企画について>

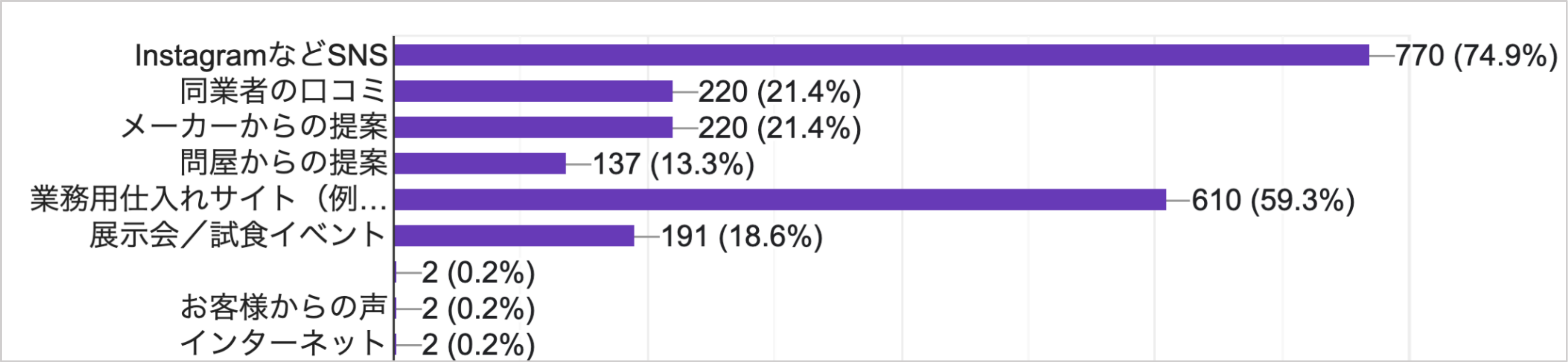
上記の商品を実際に使ってみる機会があれば試したいか。n=1,028



情報収集について

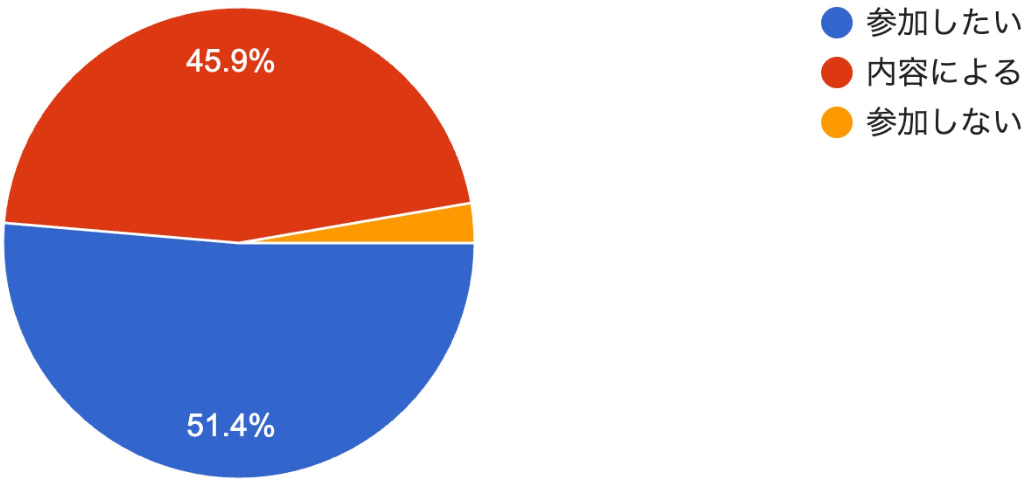
■分析結果<情報収集について>

商品を知るきっかけとしてよく利用する情報源(複数選択可)。n=1,028



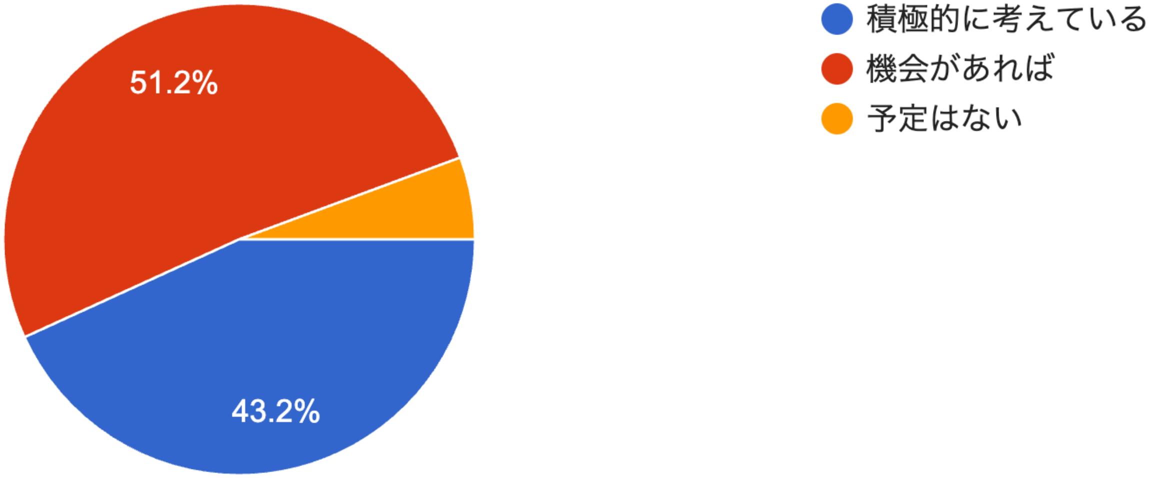
■分析結果<情報収集について>

米粉に関する試作サンプルや無料提供キャンペーンがあれば参加したいですか。n=1,028



■分析結果<情報収集について>

今後、米粉を使ったメニューを展開したいと考えていますか。n=1,028



■分析結果<情報収集について>

米粉を使う上で、支援してほしいこと・望むことがあれば自由にお書きください。n=506

支援ニーズテーマ	件数	代表的な声（抜粋）
レシピ・調理方法の提供	158	「失敗しない配合を知りたい」「動画で工程を見たい」
原材料の安定供給・価格	102	「欠品が怖い」「価格を安定させてほしい」
品質・機能情報（粒度・アミロース等）	59	「粒度や吸水率を数字で示して」「機能比較表が欲しい」
販促・POP／マーケ支援	37	「店頭POPやSNS素材を用意して」「販促事例を教えて」
小ロット・サンプル提供	27	「まずは少量で試したい」「サンプルがあるとうれしい」
グルテンフリー・アレルギー保証	20	「GF検査済み表示を」「アレルゲン管理を徹底して」
保存性・冷凍研究	13	「日持ちを延ばす方法」「冷凍耐性の検証が欲しい」
講習会・研修／情報共有	12	「オンライン講習を定期開催して」「事例共有会があると助かる」
機械・設備・技術サポート	7	「米粉に合うミキサー設定を教えて」「設備導入の相談に乗って」
その他・個別要望	80	季節商品提案、パッケージ開発、コラボ先紹介など多岐にわたる

お店について

■分析結果<お店について>

お客様から「もっとこういう商品があれば」と要望されたことがあれば教えてください。n=435

要望テーマ	件数	インサイト（代表的な声）
グルテンフリー／アレルギー対応	81	「完全 GF のパンが欲しい」「小麦・乳・卵不使用スイーツを増やして」
保存性・日持ち	22	「日持ち 1 週間以上の焼き菓子を」「冷凍劣化しにくい商品を」
低糖質・健康・機能性	20	「糖質オフでおいしい米粉パン」「高たんぱく GF スイーツ」
味・食感の改善	16	「サクサク感が欲しい」「米粉でもふわふわスポンジを」
価格・小ロット	16	「少量パックで仕入れやすく」「手ごろな価格帯を」
バリエーション（味／形）	8	「季節フレーバーや色付き生地を」「映える形の米粉ドーナツ」
簡便・時短オペ	7	「レンチン OK の米粉パンミックス」「湯せんで提供できる惣菜」
ヴィーガン／植物性	7	「ヴィーガン対応 GF ケーキ」「植物性バター使用を」
地域米・国産ストーリー	5	「産地が分かる米粉を」「地産地消を前面に」
冷凍・解凍簡便	4	「解凍するだけで提供できる冷凍タルト」
包装・個包装	4	「個包装でギフト用に」「真空パック小分け」

■分析結果<お店について>

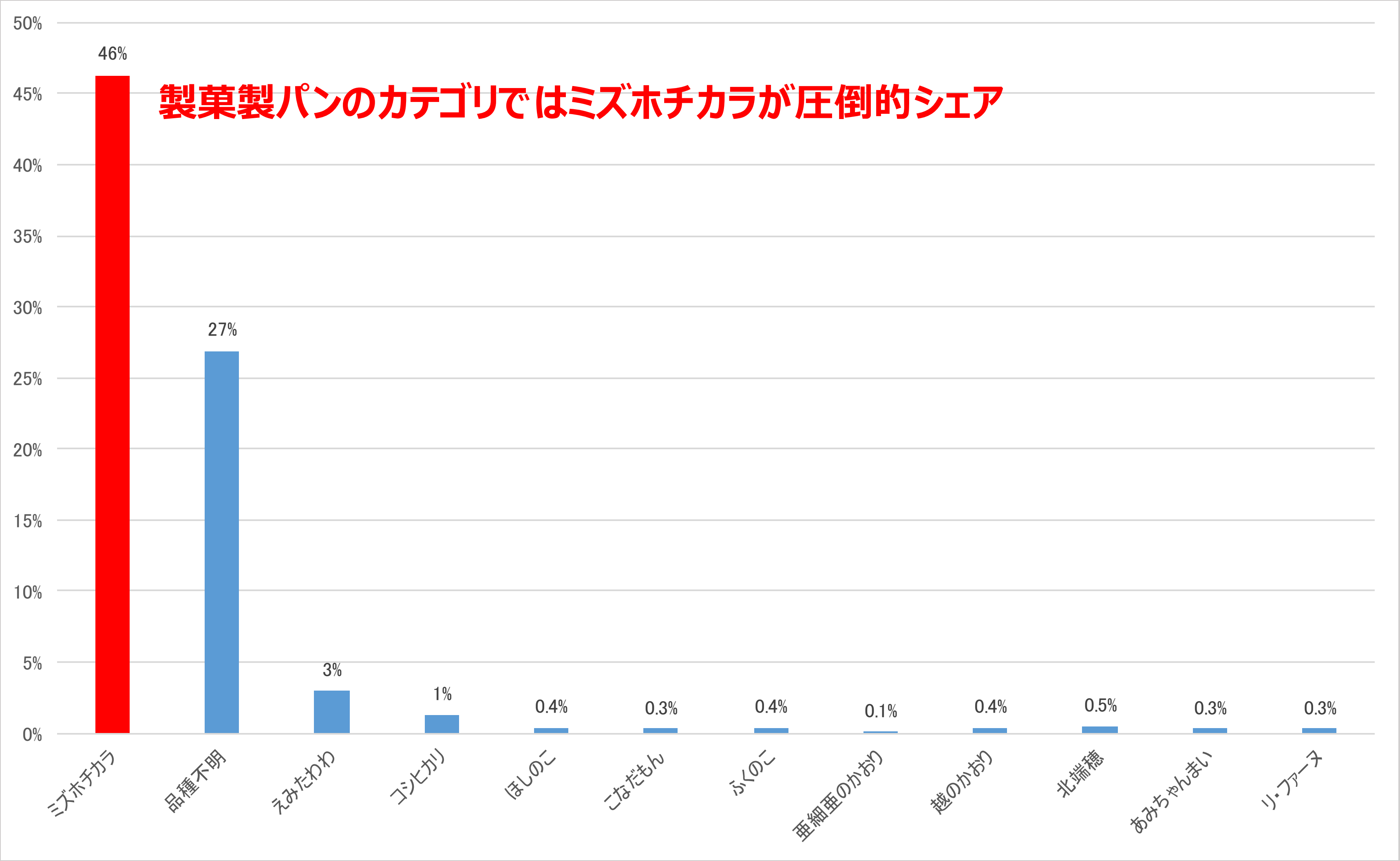
今後チャレンジしたい商品や展開があれば教えてください。n=416

関心テーマ(カテゴリ化)	構成比	代表的なワード・フレーズ
米粉パン／ベーカリー領域	19％	「米粉食パン」「ベーグル」「もちもちバゲット」
焼き菓子・クッキー	15％	「米粉クッキー」「マドレーヌ」「フィナンシェ」
冷凍スイーツ／フローズンデザート	12％	「冷凍シュー」「ジェラート」「アイスケーキ」
惣菜・軽食(キッシュ／ピザ／パイ)	11％	「米粉キッシュ」「GFピザクラスト」
ドーナツ・揚げ菓子	10％	「米粉ドーナツ」「カレーパン」
麺類・グルテンフリーパスタ	7％	「米粉パスタ」「フォー」
ヴィーガン／プラントベース展開	5％	「植物性バター×米粉」「ヴィーガン焼菓子」
低糖質・機能性(高たんぱく等)	4％	「低糖質パンミックス」「プロテイン入りシフォン」
地域米活用・地産地消	3％	「〇〇県産米粉100％」「酒米カステラ」
海外／インバウンド展開	2％	「輸出対応個包装」「ハラール GF スイーツ」
その他(単語のみ・具体性低い)	18％	「新しいこと全部」「検討中」等

米粉用米品種について

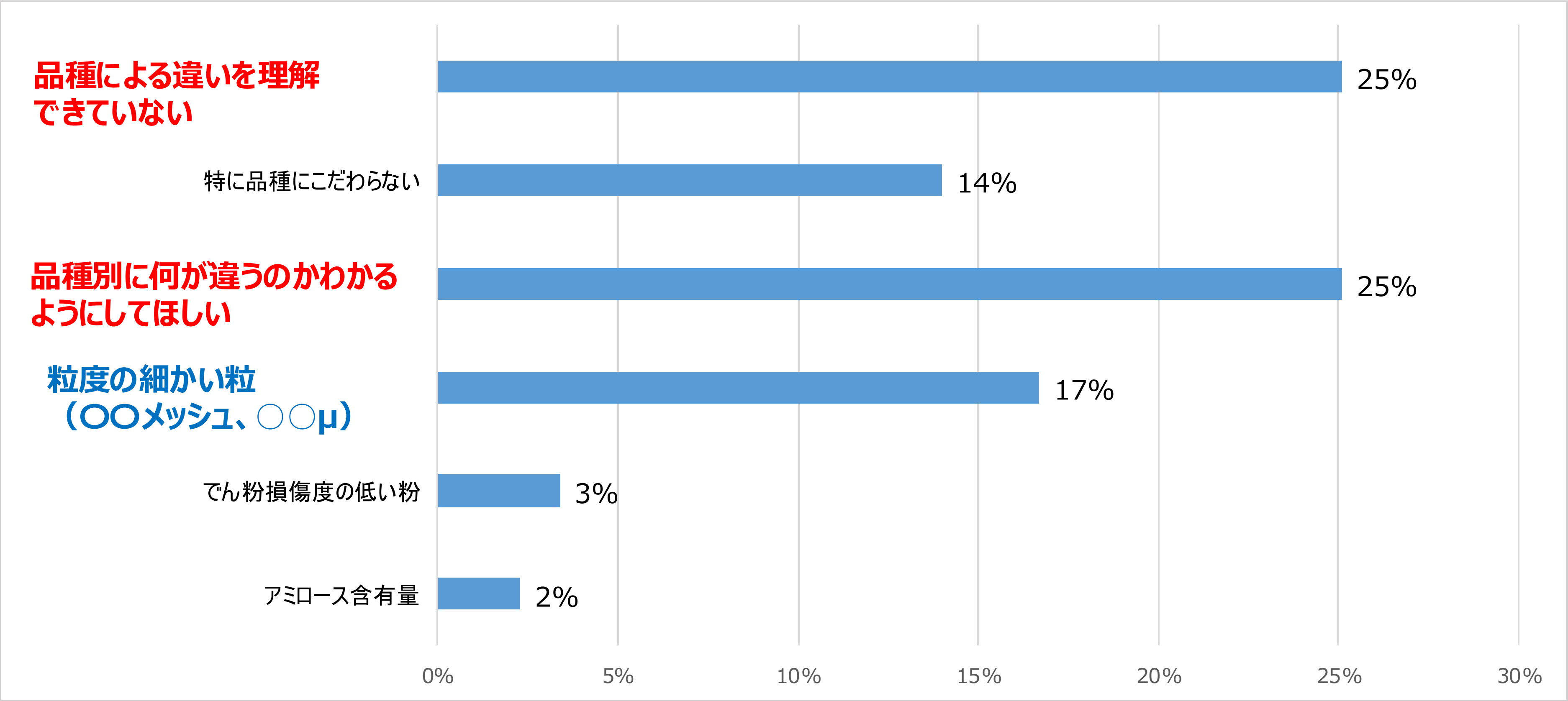
■分析結果<米粉用米品種について>

現在取り扱っている米粉用米の品種（複数選択可）。n=1,028



■分析結果＜米粉用米品種について＞

22.米粉用米品種にどのようなことを望んでいますか。n=1,028



■まとめ：米粉の加工製品の可能性について

■ 使用状況（n=1028）

•米粉使用率は66%（特に製菓での利用が多数）
- 主な用途：焼き菓子・スポンジケーキ・パンなど

•未使用者は34%だが、そのうち約2割が導入意向あり
- 今後の市場拡大ポテンシャルあり

■ 使用理由（複数回答）

•グルテンフリー・アレルギー対応：74%
- 小麦アレルギーや健康志向に応える目的

•味・食感がよいから：55%
- さっくり・もっちりといった米粉独特の食感

•他店との差別化：40%
- ストーリー性・素材へのこだわり訴求

米粉の導入は進んでいる一方で、「使いこなす難しさ」と「継続的な仕入れの不安定さ」がネックに。
調理者の負担を軽減する**実践的なレシピ・情報・供給体制**が整えば、さらなる活用拡大が期待できます。

■まとめ：米粉の加工製品の可能性について

■ 需要の高まり：「原材料」から「完成品・半加工品」へ

・アンケート回答者の多くが、「米粉そのもの」はもちろん、米粉を使用した加工品（仕入れられる製品）に関心を示している

・製造・調理に課題を抱える小規模事業者にとって、**調理負荷の軽い加工品ニーズ**が顕在化

■ 関心の高い加工商品カテゴリ（複数選択式アンケート）

加工カテゴリ	関心度（回答率）	特徴・期待される機能性
焼き菓子（スポンジ・クッキー等）	約65%	汎用性が高く、米粉らしい食感が活きる
冷凍スイーツ（米粉ロール・ケーキ）	約58%	保存性・解凍耐性が評価されている
冷凍パン（米粉100%含む）	約52%	グルテンフリー需要・簡便調理への期待
蒸しパン・マフィン	約40%	小麦不使用でもしっとり食感が実現しやすい
その他（惣菜系・米粉の冷凍生地）	約30%	食事パン・和惣菜などとの親和性が高い

■ 加工品に求められる条件（「理由と使い方イメージ」）

重視される要素	内容
保存性・解凍の安定性	解凍後も味・食感が保てること
仕上がりの美しさ・安定性	自店で使った際の再現性
小ロット／トライアル対応	少量仕入れ・扱いやすさ重視
アレルゲンフリー表記	「グルテンフリー」「卵・乳不使用」など明記希望
ストーリー性	国産米使用・環境配慮などの付加価値も歓迎

■まとめ：米粉の加工製品の可能性について

■ 活用シーンと販売ターゲット（自由回答抽出）
・**自店舗の焼き菓子セットやギフト用途**（ラッピング映えするもの）
・**イベント・催事での訴求**（グルテンフリー商品を並べたい）
・**ホテル・カフェなどでの簡便提供**（冷凍→解凍・焼成で即提供可）
・**子どもや高齢者向けのおやつ提案**（安全・安心な米由来原料として）

■ 市場開拓の示唆

示唆	具体施策案
1.冷凍焼き菓子・冷凍米粉パンは特に注目領域	専用ブランド or cotta tomorrowでの商品開発
2.惣菜系・食事パンへのニーズも兆しあり	キッシュ・グラタン・サンドベースなど差別化可能
3.トライアルセット（冷凍／常温）販売の需要大	BtoB限定販売や展示会サンプルにも活用可能

■ 結論：米粉＝素材ではなく、「完成イメージのある“プロダクト”」として提案を
•小規模事業者は“原料からのレシピ開発”より、“使いやすく・美味しく・説明しやすい”商品を求めている
•米粉100％である必要はなく、「米粉×冷凍技術」「米粉×植物性」など**複合価値**がある加工商品が有望

米コ塾 cotta

だれかを想う。
またつくりたくなる。