



## 岐阜米穀(株) メールマガジン

国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2023に出展します。

2023年3月7日(火)～3月10日(金) 東京ビッグサイトで開催

岐阜米穀(株)では「代替食・食品素材ゾーン」に出展します。

ブースNo.8A602

今回は岐阜米穀らしさのある商品の提案となっていますので、最後まで読んでいただきたいです。

代替食ゾーンについて、主催者は『世界的な人口増加による将来的なたんぱく質不足、畜産の拡大による環境負荷の懸念、食に対する健康意識の高まり、アレルギー対応の他、昨今の世界情勢による食糧の国内調達の動きから、代替食のニーズが高まりからゾーンを設けている』

また、鈴木宣弘先生は「世界で最初に飢えるのは日本 食の安全保障をどう守るか」著書にあるように近い将来の食糧危機に備えを解いています。

岐阜米穀(株)ではSOYオートミートを出品します。

世界的な異常気象と大国の我がままにより、肉の高騰や供給不安が出始めている中で、穀物をお肉とするの提案で、ヘルパー食材としても4アイテムを出品します。

肉を代替食に変えるとストレスが気になることから、岐阜米穀からは少しずつお肉を減らすハイブリッド型の食をご提案をします。

また数年で認知度の高まったオートミールですが、より解りやすく使い易いように3種類のタイプの違う商品で使い分けをご提案します。

岐阜米穀はオートミールを15年以上の取扱い実績と積み重ねたノウハウを表現されています。例えば、オートミールの原料のオーツ麦は柔らかい穀物です。加工する時に強い力をかけすぎると砕けてしまいます。粒(形状)の大きさや厚さなどで食感や加工した時に出来具合に大きく影響します。用途に合わせて粒感を整える必要があるのです。

今回、岐阜米穀ではミドルタイプを新しく用意しました。ミドルタイプは薄くて粒が大きいタイプです。薄くて大きくするのはとても難しいです。

ミドルタイプはシリアルはもちろん、米化用途にも使えますが、おススメしたいのがパン粉の代わりに使える事です。

例えば、鶏カツを作る時に、パン粉をオートミールに変えるだけで糖質の総量を減らせることになります。一番は食べても胃にくる重さや油っぽさが無くなり、冷めても美味しいです。これができるのはミドルタイプだけです。

その他の新商品で、カップ麺にちょい足し用の『麺すきオートミール』を発売します。

30gの個包装になっており、カップ麺を食べた後にスープに入れます。

カップ麺だけでは物足り無いのでおにぎり定食にすると炭水化物の摂りすぎが気になります。でもオートミールは腹持ちも良く健康的で罪悪感から解放されるかな（笑）

また防災食にもオートミールを提案。ローリングストックとして紹介します。

なお業務用向け・メーカー向け・PB、ODMなど提案を行っておりますので、上京されることがありましたら、お立ち寄いただきますようお願い申し上げます。

国際食品・飲料展 FOOD EX JAPAN 2023

代替食・食品素材ゾーン ブースNo.8A602

2023年3月7日（火）～3月10日（金） 東京ビッグサイト