



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは「今週と来週に開催される展示会出展案内」

~~~~ 今週 ~~~~~

食品開発展 2023

日時：2023年10月4日（水）～6日（金）まで

会場：東京ビッグサイト 西1・2・4ホール&アトリウム

ブースナンバー：4-085

~~~~ 来週 ~~~~~

FABEX関西 2023

日時：2023年10月11日（水）～13日（金）まで

会場：インデックス大阪 1・2号館

ブースナンバー：1N-11

~~~~~

テーマは「お肉が変わる!エンドウミート、プロテインが変わる!エンドウパウダー」

プラントベースとして「えんどう豆」の疑似肉「エンドウミート」の紹介です  
エンドウ豆のパウダーも加わりました！

欧米ではえんどう豆はイエローが主流なのでイエローパウダーの紹介になります  
パウダーは扱いやすく小麦粉に混ぜたり、例えば、魚肉や乳製品に混ぜたりもできます  
イエローとブラウン、ソラマメの品揃えです

実際にホームベーカリーでパンを焼いてみました。しっとりして食べやすい印象です  
これで糖質で悩んでいる、最近のプロテインブームにもパン全体を売りにできるのです。

また今回イエローパウダーを使って蒲鉾を作ってみました。白身魚にイエローパウダーを  
20%ほど混ぜてみました

蒲鉾を実際に作ってみて驚きだったのは、蒲鉾としてしっかり食べられて青臭さもなく美味しかったです。

漁獲量魚が減り続けて、魚肉（すり身）の値上がりが進んでいる中で、タンパク質豊富な食材として、イエローパウダーは相性も良く、原料の確保を今から始められることをお奨めします。

ピーパウダーはタンパク質のプロテインという特徴を持ち、糖質・脂質を減らせて、なおかつコストまでも減らす可能性がでてきたのです。

前回の展示会でも大きな反響をいただきましたので、品揃えを充実させるように準備しています。

また次世代のベジミート3種類、エンドウミート、大豆ミート、オートミールを提案しています。

ベジミートもフェイクミートの主役は大豆、えんどう豆、オートミールであり、その品揃えで評価していただけると期待しております。

展示会では、このタンパク3種類ミックスでハンバーグの試食をおこないます  
展示会ごとに進化させて、大豆ミートのような臭いもなく、驚いていただけます

3種類のミックスは香りが良く、ローコストが魅力的です

※岐阜米穀の大豆ミートは丸大豆を使用し油分が残っていて、脱脂大豆ではないので、ヘキサンは使用しておりません。違いを体験していただきたいと思います

他にも防災食や業務用向け・メーカー向け・PB、ODMなど提案を行っておりますので、是非お立ち寄りください。