



## 岐阜米穀(株) メールマガジン

### 今回のテーマは「関係人口づくりが鍵」

国土の将来像を示す政府の国土形成計画が、見直しの時期を迎えている。現行の計画は25年に終了する予定だ。国土交通省は、有識者会合で新たな計画を議論している。

6月上旬には同省は中間取りまとめ案で「将来にわたり暮らし続けることができる地方を実現する」と示している。

具体策として、10万人の人口を目安に病院や買い物など生活に必要なサービス・機能を確保していく「地域生活圏」を挙げた。

ここで活躍する人材として同省は、特定の地域と継続して深く関わる関係人口を有望視する。

観光や産品購入を機に地域と関わりを持ち、定期的な交流を経て移住する事例もある。関係人口作りに注力する市町村が増えている。

一方で有識者からは、10万人規模という広域な生活圏だけでなく、小学校区など小さな生活圏の役割を重視すべきとの声も上がる。

中山間地など条件不利地域に住み続ける人の生活機能をどう確保するかが、国土政策の焦点となる。

～～ 展示会ではありがとうございました ～～～～～～～～～～～～～～～～～～～

Pea エンドウのプロテインシリーズが揃いました  
9割以上の方から「美味しい」と、ご好評をいただきました

SPORETEC、FOODSTYLE、食品開発展、FABEX関西と8月から連続で出展しました。  
出展毎にアップデートを重ね、品揃えが整いましたのでご報告させていただきます。

9割以上の方が美味しいとご好評いただきましたエンドウミートのミックス。  
えんどう豆ミート、大豆ミート、オートミールのミックスはバランスと香りも良くコストも魅力的です。

更にえんどう豆パウダー（イエローパウダー）が登場。小麦粉に混ぜたり、魚肉や乳製品に混ぜたりと幅広くお使いいただけます。

<岐阜米穀のプライベート商材のラインナップ>

●Pea エンドウのプロテイン（ミンチ ミート）

・・・水をつけて吸わせるだけで使い易いです。そら豆とのミックスで肉感があられる食感。ミンチ肉の替わりにお使いいただけます。ハンバーグの肉の代替えに。

●Pea エンドウのプロテイン（スライス ミート）

・・・歯ごたえが肉そのものでおススメ。鶏肉・豚肉の肉らしさにそら豆をブレンド。浸漬して使います。

●ハンバーグ 植物肉 100%（Mix ミート）

・・・えんどうミート・大豆ミート・オートミールのミックス。100%でも、肉とミックスしても使えます。バランスの良さで美味しく出来上がり。プロテインと糖質・脂質カットがウリ

●Pea エンドウのプロテイン（ミンチ）

・・・浸水して絞ってそのまま簡単に使えます。アッサリとした優しい味が特徴です。ミンチ肉で料理ミックスすれば使い易さが特徴のフェイクミートです。

●Pea エンドウのプロテイン（イエローパウダー）

・・・パン・麺には小麦粉にミックス。蒲鉾には魚肉にミックス。ハンバーグにはパン粉の置き換え。糖質カット、プロテイン強化がウリに。植物繊維、鉄、亜鉛も

●大豆ミート フレーク（国内製造）

・・・丸大豆を使用。油分が多くおいしいミートです。大豆の搾カスでなくヘキサンも不使用です。製法の違う大豆ミートですから、大豆の香りと優しい甘さが特徴です。

サンプルセットを準備しております。ご希望の方はお申し付け下さい。

順次の発送させていただきますが、ご用途など確認やお待ちいただく場合もございます。どうぞよろしくお願い致します。