



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは「生米でパンが作れる」

米粉ではなく、精白米を使って家庭で作れる「米パン」が注目を集めている。輸入小麦の高騰を受け、白米を使って作れることが支持されるのだ。

料理教室は人気で、米穀店ではレシピ情報の発信を始めた。コメの新しい食べ方を提案する。

ビーガン（完全菜食主義）料理家のリト史織さんのレシピ本3冊はいずれも重版し、売れ行きは好調なのだ。

小麦高騰も受けて、クックパッドでは、実際にパンを作った人から「米でパンが作れるなんて感動」などが寄せられている。

米パンは2、3時間以上浸水した精白米に湯や油、砂糖、塩、酵母を加えミキサーで混ぜる。生地を型に流し、発酵させてオーブンで焼くと出来上がる次第だ。

米パンの良さを「ふわふわもちもちがずっと続き」味や香り、食感に驚き感動する人が多いという。米は炊くだけでなくパンやおはぎなどの甘味でも美味しく食べられるので米の消費も増えるはず。

大阪府吹田市の米穀店・つねもとでは以前から「米活用プロジェクト」と題して「生米パン」のレシピを店頭や自身のウェブサイトで開催を始めた。パン焼き経験がない常本さんの視点から、誰もが失敗なく取り組めるレシピに改良を重ねた結果。

小麦が値上がりする際に、あまり価格が上がらない米でパンを作る選択があればいいです。はえぬきのような品種の粘りが少ないあっさり系の品種が向くということです。

米の消費拡大へ学校給食での広がりを期待できるのかな。

●穀物のことはお尋ねください~~~~~

岐阜米穀株式会社は創業118年の米から始まった穀物メーカーです。

穀物のクリエイティブカンパニーとして、付加価値創造のご提案をしています。

お客様の商品開発、企画に合わせてご提案が出来ます。

<岐阜米穀が提供できること>

●自社工場による個装から原袋・バルクでの供給

- 自社輸入によるローコスト体制と 30 か国以上からの輸入実績とノウハウ
- 自社倉庫による国内在庫の確保
- ISO22000 の認証を取得
- PB の受託から ODM 型までの提案

工場のご説明

岐阜米穀株式会社は、4つの自社工場を保有しています

たとえば・・・PARQ 工場

原料タンク 10 t × 7 本 混米機 1 台 10 馬力精米機 1 台 グレイン加工機 2 台

選別機械（磁力・風力・比重・色選・ガラス選・X線・金属探知機）

計量機（ゼネラルロータリー 1 台（100g～1kg 計量）

個包装スティックライン（10g～75g 計量）

半自動計量機 六連 1 台、卓上 1 台（100g～10kg 計量）

自動計量機 1 台（1kg～15kg）