

ブース番号

FA-26

最新の米粉情報を発信!

見どころ

3月開催のFOODEX JAPANに続きまして、当展示会にも出展が決定しました。本展の見どころは、【お米未来展】という明るい未来に向かって新しいお米のカタチを提案する企業が集まっております。弊社は株式会社吉字屋穀店様と大塚せつ子様とのコラボ出展いたします。

昨年に続き大塚せつ子氏による米粉料理のデモンストレーションをしながら、最新の米粉情報をご提供する企画を用意しています。弊社のフェアリーパウダーミルで作った【生米粉】の可能性を披露いたします。ご来場の皆様に米粉の可能性と価値ある情報をご提供いたしますので、この機会に是非ご来場いただければと思います。

弊社からは弊社ユーザー様の商品を数多く展示し、各ユーザー様の取り組みをオンラインでも繋いでPRさせていただきます。合わせて、『フェアリーパウダーミル』を実演し、デモンストレーションにて米粉の洋菓子を試食として振舞う予定です。『フェアリーパウダーミル』で製粉した【生米粉】の特徴を生かした米粉商品の取り組みをこの機会を皆様にお伝えできればと考えております。

『フェアリーパウダーミル』（超小型気流粉碎米粉製粉機）の6次産業化への導入事例が年々増えてきました。小型化することにより店舗や厨房に設置して「自家製粉」する事が可能になります。乾燥しない【生米粉】として米粉パン、米粉洋菓子、米粉麺など、市販の米粉ではできない汎用性と高品質が得られ、各地の特産品や付加価値の高い米粉食品の加工に最適です。

米粉の製粉や米粉食品の加工を検討されている企業・団体様、個人の方には是非この機会にご来場いただければ幸いです。お待ちしております。

実機展示製品のご紹介



これ本当に
すごいです!

大塚せつ子氏

東京・原宿でグルテンフリー料理教室を主宰。
日本米粉クッキング協会や日本グルテンフリークッキング協会代表も務める。

「おいしいコメは製粉方法が正しければ、おいしいパンが焼ける」という信念から、市場に出回る産地銘柄米を原料に、誰もが失敗なく作れる用途別ミックス粉の開発と、調理法の啓蒙・啓発を通じて米粉普及に努めている。米粉やグルテンフリーを切り口にした商品開発・店舗指導などのコンサルタントとしても活躍している。



- ◆ 能力 ~10kg/hr
- ◆ 澱粉損傷1%を目指す事ができる
- ◆ 米粉食品に最適な粉が得られる
- ◆ 例：洋菓子、パン、麺、その他米菓
- ◆ 自社独自の規格の米粉が有られる
- ◆ オンリーワン米粉商品開発ができる
- ◆ 取扱が簡単です
- ◆ 分解洗浄可能です

注意

展示会場ではコロナ（COVID-19）対策として検温、マスクの着用、アルコール除菌など考慮しています。

小型米粉製粉機

フェアリーパウダーミル

【こめこ君の補助金活用マニュアル】

補助金活用マニュアル希望の方、お問い合わせお申込み下さい



お問合せ先

TEL: 072-991-2461 / E-mail: info@econmw.co.jp

大阪本社：〒581-0088 大阪府八尾市松山町2-6-9

東京支店：〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町7-16

☎ <https://www.econmw.co.jp/> <http://www.rice-flour.jp>

担当者：大西 忍 / 鈴木 善也

担当者：木下 淳友 / 西村 元樹