

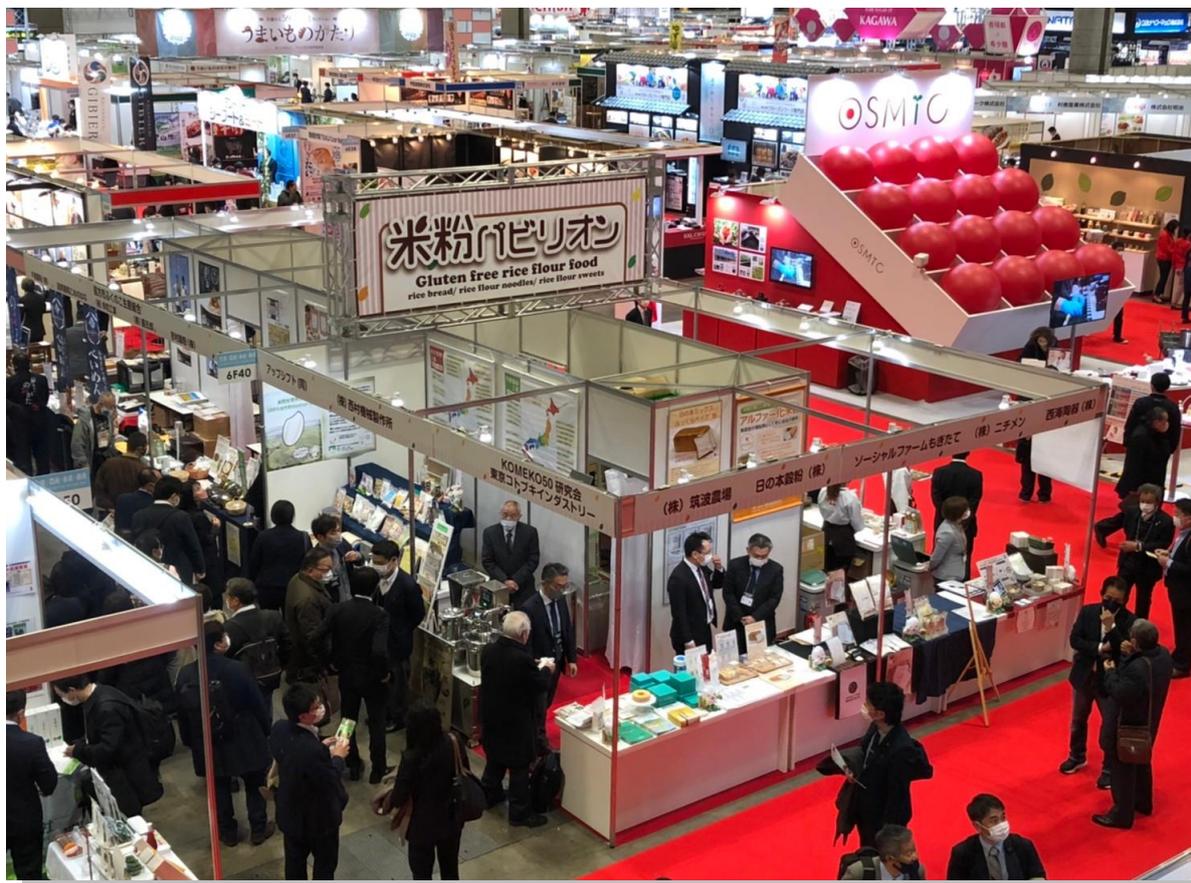
The 47th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2022



第47回 国際食品・飲料展

【西村機械製作所出展報告書】



【はじめに】

2022年3月8日～11日、幕張メッセで行われた国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2022 に出展いたしました。まだ終息の見えない新型コロナウイルスの影響で埼玉、千葉、東京、神奈川県の影響防止等重点措置の中での開催となりました。昨年に引き続き来場者にきていただけるか心配でしたが昨年を上回る来場数となり、また米粉パビリオンにご来場頂いた方の中には例年に比具体的な計画を持たれてご相談に来られた方がたくさんおられました。

また同時期におこりましたウクライナ情勢もあり、小麦や輸入食品の高騰などから米粉に期待感を持たれた方々からの問い合わせも多かったです。まずはこの時期



に米粉パビリオンまた弊社ブースへご来場頂いた来場者様に感謝しております。誠に有難うございました。

【FOODEX JAPAN 2022 来場登録者数速報】

月 日(曜日)	天気	来場登録者数(2021年)
3月8日(火)	曇り時々雨	6,859(5,339)
3月9日(水)	晴れ	8,737(6,722)
3月10日(木)	晴れ	9,245(7,112)
3月11日(金)	晴れ	8,885(6,581)
合計		33,726(25,754)

*事務局より

【国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2022 報告】

今回の展示会ではたくさんのご相談がありました。

- ・農家、農場、農園での新たな米粉食品の開発と販売の取組やブランディング計画。
- ・食品企業様から米粉の自家製粉と米粉食品開発を行い、新たな需要を掘り起こすイノベーション事業計画の相談。
- ・異業種から補助金活用でのカフェやスイーツ、デザートのお店計画。
- ・道の駅での特産物やご当地○○を作る計画。

また最近の米粉産業のトレンドとしていくつかの HOT-WORD が挙げられます。

- ・小麦粉の価格高騰と今後の影響。
- ・小麦粉商品から米粉利用のシフト。
- ・農家や生産者のエネルギーがさらに上昇！
- ・栄養・調理学校や農業学校の米粉の新たなフードチャネルとフードビジネスが検討している。
- ・探すバイヤー様から起こすバイヤー様の流れ。
- ・補助金を活用する前提計画が多くなった。
- ・人を集客できるような道の駅や新たな食のテーマパークが増える。
- ・国や地域振興の行政の方の情報収集。

米粉を使った商品は、新たな市場や需要を生みまた米粉商品レベルも「米粉食品って美味しい」と評価されるように年々向上しております。

また今までにないエネルギーを感じました。米粉をターゲットにした多くの業界の方がこられたこと。米粉普及推進の大きな波が来ていることが感じられました。

【株式会社西村機械製作所】

弊社ブースでは、高品質米粉が製粉できる最新の小型粉砕機『フェアリーパウダーミル』の展示と、デモンストレーションの製粉実演を行いました。きめが細かく高品質な米粉を実際に見て体感して頂きました。高品質な米粉を利用する事により美味しい米粉ケーキや米粉パンができます。また全国各地の色々な米粉や米粉商品を展示致しました。



当社の小型製粉機を活用し自家製粉を行い地元の特産物と素材を活かし、オール地元産を実現させた事例や、独自の食文化を商品コンセプトとして活かそうとするアイデア溢れる事例もご紹介しました。

たくさんの引き合いやご相談を受けて米粉を利用した産業の発展や雇用を生む取り組みがこの米粉パビリオンから生まれると期待される結果となります。

★★★ 共同出展社・団体ご紹介 ★★★

今回の展示会では全国各地の米粉に関わる企業様・団体様とジョイント出展致しました。

今までにない新たな取組事例を発信致しました。



【株式会社筑波農場】

- ◇ 米粉 100%バウムクーヘン店舗をトータルプロデュース。
- ◇ チーズ in バウムやアイスバウムなどのレシピの開発や商品提案をしています。
- ◇ プロデュースした店舗のヒット商品を展示しました。
- ◇ [農業生産法人 筑波農場 \(odamai.com\)](http://odamai.com)

【日の本穀粉株式会社】

徹底した品質管理と衛生管理のもと、高度な技術と最新鋭のシステムを駆使し、クオリティの高い製品を製造しています。

- ◇ 明治 20 年(1887 年)創業／食の未来を創造する米粉の会社。
- ◇ 各種色々な用途の米粉 WAKONA の紹介。
- ◇ 米粉で作った食パン ふっくらベイクの試食。
- ◇ 米粉シフォンケーキの試食、紹介。
- ◇ <https://hi-kokufun.com>



【パンダ設計楽団】

- ◇ 岐阜県郡上八幡市で自然農業を営んでいます。
- ◇ “ハツシモ”というお米 初霜”が降りる11月過ぎまで辛抱強く刈り取りを待つ少し特異なお米を栽培しています。
- ◇ こだわって作った黒米とヒエを丹念に焙煎したノンカフェインの珈琲を試飲出展しました。すっきりとした甘さです。
- ◇ <https://pandaarchitecture.wixsite.com/home>

【ソーシャルファームもぎたて】

- ◇ アルファ化米粉製造販売、受託製造も可能。
- ◇ アルファ化米粉は無添加の増粘剤として、米粉（主役）の加工適性を高める役割です。また、離乳食、非常食としても注目の素材です。
- ◇ 粉碎前のパフ菓子としても生産者からの委託製造が増えています。
- ◇ <https://socialfirm-mogitate.jp/>



【株式会社 UNO】

ジェラートマシンとジェラート食材・製造機械の販売やご当地食材を使ったジェラート開発や店舗プロデュース事業を行っています。

- ◇ 従来の安定剤を使わずに米粉を使用したジェラートをご試食いただきました。
- ◇ ビターな風味の玄米ラテジェラートや米粉もちり感や甘味を生かした米粉ソルベなどのレシピを開発しております。
- ◇ <http://uno-cs.com/>

【有限会社ウイポップ】

自然な美味しさをいただく事、それは日本の伝統的な食文化。シンプルですが、米や色々な穀物を使ったライスケーキマシンの装置販売と色々なパフケーキの販売を手掛けています。

- ◇ 米ポンせんべい 香ばしく米粉100%の素朴な味。
- ◇ UNO 様のジェラートのトッピングにベストマッチします。
- ◇ <http://www.wepop.jp>





【Orange Spoon】

- ◇ グルテンフリー米粉の料理教室であり、米粉食品のレシピ開発や米粉食品のプロモーションを手掛けています。
- ◇ 『のむ玄米ミルク』のリリース発表とご試飲。
- ◇ 米粉クッキー、ケーキをご試食頂きました。
- ◇ <https://orangespoon.jp/>

【株式会社本高砂屋】

- ◇ 自社のお菓子作りの技術から新たな食品開発を行いました。米粉フレークを開発し鳥フライの衣を出展致しました。
- ◇ 米粉フレークの衣は従来の油の給油率を 40% さげてヘルシーでかつクリスピーな食感のフライが上がります。
- ◇ 塩コショウをかけるとビールに最高です。お子様も飛びつく美味しさです。
- ◇ <https://www.hontaka.jp/>



【株式会社ニチメン Tradings】

- ◇ 米粉麺製造販売、麺機製造販売。
- ◇ 米粉 100%の米粉麺、米粉麺は添加物を一切使用しておらず安心・安全のグルテンフリー麺です。
- ◇ 米粉と水だけのパスタとリングイーネをご試食いただきました。
- ◇ <https://nichimen-trading.com/>



【合同会社アップシフト】

- ◇ 農家や農場などの6次化のサポート。
- ◇ 企業が直面する課題解決に成果を上げるマーケティングとデザインプロデュースサービスを行っています。
- ◇ 小規模事業者持続化補助金サポート。
- ◇ 中小企業等事業再構築促進事業サポート。
- ◇ IT導入補助金サポート。
- ◇ ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金事業化の目的のためにブランディングや補助金活用など全力サポートします。
- ◇ <https://upshift.jp/>



【西海陶器・長崎県波佐見町】



- ◇ 長崎県波佐見町では農業と陶器産業と観光に力を入れて循環型農商工連携モデルとして取り組んでいます。
- ◇ 波佐見町の棚田で大事に育てたお米を最新の製粉機で米粉を製粉し米粉スイーツを開発しています。
- ◇ おしゃれな波佐見焼きの陶器とジョイントしたクッキーが大人気。ふるさと納税返礼品も要チェックです。
- ◇ 農業高校との連携で作った米粉カステラも注目されています。
- ◇ 波佐見茶と米粉のマドレーヌなどを試食いただきました。
- ◇ <https://www.saikaitoki.com/>

最後に共同出展を頂いた企業・団体の皆様方にご協力感谢您いたします。またそれぞれ各企業・団体に興味を持たれましたら直接お問い合わせしていただきたいと思ひます。

また米粉の製粉や米粉食品加工や米粉に関するご相談など弊社までお問い合わせ頂けましたら全力でサポートお手伝いをさせていただきますと思ひます。

