

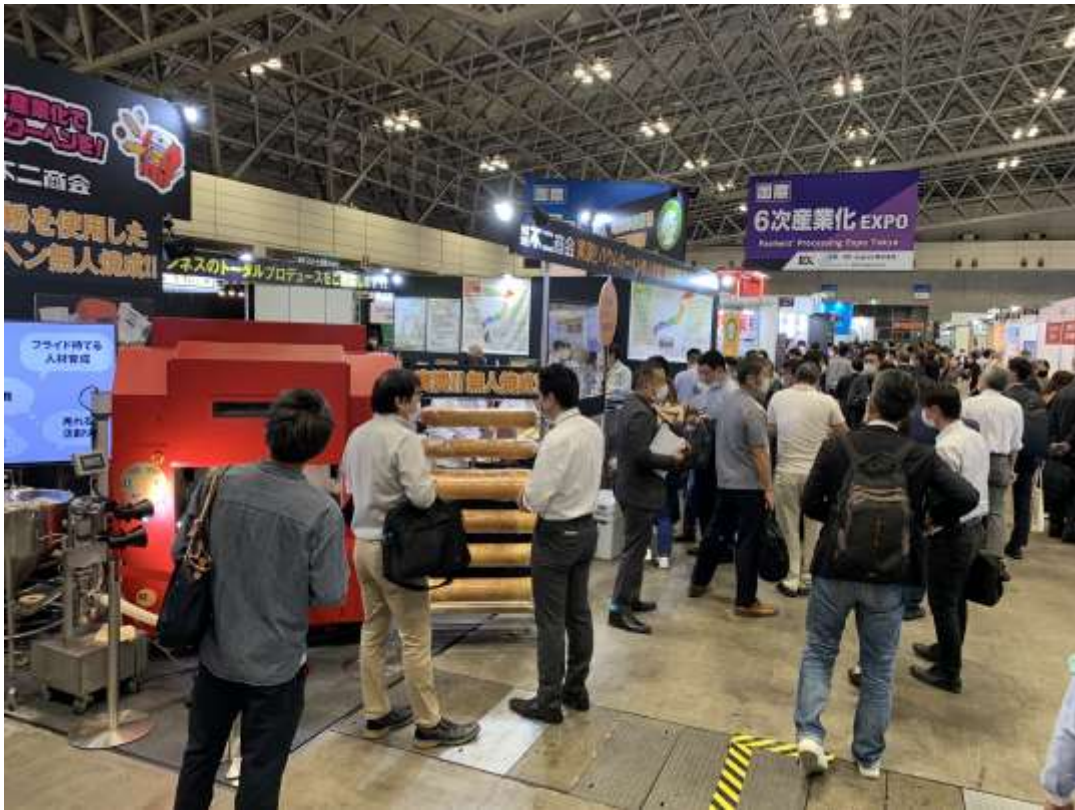
第7回

国際

6次産業化 EXPO



西村機械製作所出展報告書



【はじめに】

2022年10月12日～14日、幕張メッセで行われた国際6次産業化展 EXPOに出展いたしました。今年も、農業 WEEK 来場者 32,863 人と昨年は 27,456 人から増加し、実際の会場でも昨年以上の大賑わいでした。本展示会への注目度が年々高まっているようです。

今年も、約 30 年ぶりの円安ドル高の影響、ロシアによるウクライナ侵攻で世界的な小麦不足不安感から小麦粉価格高騰、このまま食料の大部分を輸入に頼っていて良いかという疑問が湧く年となったのではないのでしょうか。国内の数ある食品素材について、より有効に活かして行く必要があると認識される年になったのではないのでしょうか。

こだわりの食品素材の良さは作り手さんが一番熟知しており、高い加工技術が合わさって素材の良さを伝えることができれば幅広く認知されて行く、そういった点で6次産業化展は今、注目されている展示会であると実感致しました。

当社は、米粉製粉機メーカーですが、6次産業化の取組のお手伝いをして参りました。

今年も全国各地よりたくさんの方々にご来場いただきありがとうございました。

ご来場いただいた皆様には心より御礼申し上げます。

【第11回農業WEEK来場者数】

*事務局より

月日(曜日)	全体来場者
10月12日(水)	10,692人
10月13日(木)	11,498人
10月14日(金)	10,673人
合計	32,863人(前回:27,456人)

当社は米粉製粉機メーカーとして米粉に関する取り組みをサポートしておりますが、本展示会をきっかけに成功した事例を中心にご紹介いたしました。

当社の米粉製粉機を導入して地元のお米を自家製粉している店舗の多くは、ここ数年でオープンしておりますが、中には、「お店・商品を知っており、食べたことがある。」「実はお店のファンなんです。」というお話を聞きまして、ご紹介している米粉の商品が各地で根強く浸透していることを改めて実感いたしました。

スイーツ用のオープンメーカーであり店舗のトータルプロデュースで経験豊富な「株式会社不二商会」とジョイント出展いたしました。

スイーツギフトの代表であるバウムクーヘンの商品レシピ支援～店舗デザイン・施工～商品パッケージデザイン支援～店舗開店製造トレーニングまでワンストップトータルプロデュースによって地元のお米を活かし、しっとりとしたくちどけの良い米粉のバウムクーヘンが各地で誕生しています。

【当社ブース出展内容のご紹介】



当社ブースでは、どなたにでも自家製粉可能な小型気流式粉碎機『フェアリーパウダーミル』で製粉実演を行い、ライブでの製粉の様子やきめ細かく高品質な米粉を実際に見て頂きました。

『フェアリーパウダーミル』よりもワンランク大型で工場向けの気流粉碎機『スーパーパウダーミル』を展示し、最近完成した製粉工場の様子をディスプレイでご紹介、全国各地の製粉機納入先の米粉、全国から問い合わせがある米粉パン・米粉麺といった米粉商品を展示いたしました。

また米粉に少量添加することで保湿力や生地への接着力や強度を高め米粉のパン、麺、洋菓子の価値を高める『アルファ化米粉』を展示いたしました。

★★★ 超小型気流粉碎機『フェアリーパウダーミル FPM-150S 型』★★★



☆生産能力:湿式～10kg/hr

会場で定期的に製粉実演を行いまして沢山の方にお集まりいただきました。

『お問い合わせの声』

- ・粉碎機と聞くと騒音が大きいイメージがあるがこの機械は非常に静か。
- ・白米に加え玄米や黒米、赤米など特殊な米を粉碎したいが分解水洗いが可能なので安心して使えそう。
- ・バウムクーヘンを試食したが、味も良い上これまで感じたことのない食感で抜群に良い。会場でも運転可能な小型製粉機で挽いた生米粉が使われていると聞いて見に来た。

★★★ 米粉商品のご紹介 ★★★

【茗荷村同労社 玄米粉麺】

- ✓ 使用している店舗が TV で取り上げられ話題の米粉麺です。
- ✓ グルテンフリーかつ発芽玄米を使用しておりオリジナリティ溢れる栄養価の高い米粉麺です。

<https://myogamura.com>

【ニチメン Trading 添加物不使用グルテンフリー米粉パスタ】

- ✓ 添加物不使用、製粉と製麺技術により米粉と水だけでつくられたパスタです。
- ✓ グルテンアレルギーの方でも安心して美味しくパスタを召し上がれます。

https://nichimen-trading.com/category_a



【築野食品工業 米油トップメーカーがつくる米粉パン】

- ✓ 米油のトップメーカー和歌山県の築野食品工業がつくる米粉パンです。
- ✓ 新ブランドグルテンフリー come × come を立ち上げ米粉パン、シフォン、フィナンシェなどのスイーツを開始しました。米粉商品に最適な米油をはじめこだわりの素材をふんだんに使用しております。今後の展開にご注目ください。

<https://www.tsuno.co.jp/>



【結 米粉パン】

- ✓ 米粉専門店のつくる米粉パンです。グルテンアレルギーの方から今急増中の米粉パンファンの方まで全国よりお取り寄せされています。
- ✓ 一斤パン、コッペパン、ミニサイズパン様々なサイズ、種類があります。

<https://komemusubi.com/>



【ソーシャルファームもぎたて アルファ化米粉】

- ✓ 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。
- ✓ 粉碎前のパフをお菓子として、揚げ物に使用できる米フレークも登場しました。

<https://socialfirm-mogitate.jp/>



各企業・団体様の米粉商品を展示し米粉の最新情報を発信致しました。

【株式会社不二商会とのジョイント】

共同出展の「株式会社不二商会」ブースでは、これまで手がけて来た店舗デザイン、商品コンセプトやレシピ開発、オープン等の厨房機器と言ったトータルプロデュースの数多くの実績の紹介と、専用オーブンで製粉したての生米粉を使用してバウムクーヘンを会場で焼き上げご試食いただきました。

米粉自家製粉のバウムクーヘンショップトータルプロデュース事例として、異業種からの参入という独自のコンセプトとこだわりの素材が注目され全国放送 TV で取り上げられ人気群馬県邑楽郡の「BAUMENBROTHERS」オトコギバウム

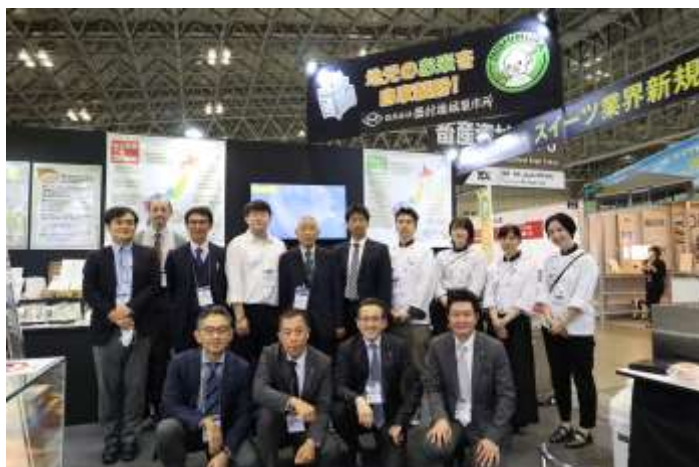
<https://baumenbrothers.com/>

6次産業化でSDGSの取組として地域で広く共感されヒットし、2年余りで10店舗に急拡大愛知県犬山市の「ココトモファーム」のココトモバウム

<https://www.cocotomobaum.jp/>

など多数の成功事例のご紹介をしておりました。

詳細は、「株式会社不二商会」へお問合せください。 <http://www.fuji-info-systema.co.jp/>



【最後に】

当社ブースへご来場いただいた皆様には心より御礼申し上げます。
冒頭で記述しました通り6次産業化展はますます注目の展示会となっていく
と感じております。
ここ数年より急成長している米粉に関するご相談を弊社までお問合わせ頂けま
したら是非お手伝いをさせていただきたいと思っております。



記：株式会社西村機械製作所 A.K