



インターネットでの情報提供	
提供予定日	11月14日(木)

平成25年11月13日(水) 県政記者クラブ配布資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
農産園芸課	米麦大豆係	長谷川、中嶋	直通 058-272-8436 内線 2862

「ぎふの^{こめこ}米粉フェア in イオンモール各務原」を開催！

県では、米の新しい消費形態である“米粉”に注目して、県産米粉の需要拡大に関する各種取組を行っています。

このたび、米粉の普及・消費拡大を目的に、「岐阜県産米粉普及推進ネットワーク」会員が県産米粉にこだわって作った自慢の米粉食品を販売する「ぎふの米粉フェア in イオンモール各務原」を開催します。

記

- 日時 平成25年11月24日(日) 10:00～19:00
- 場所 イオンモール各務原 1階・サニーコート
(住所：各務原市那加萱場町3-8 電話：058-375-3700)
- 内容 県産米粉食品の販売、試食PR
◆「岐阜県産米粉普及推進ネットワーク」会員(10団体)がブースを出展します。
※詳細は別紙出展団体一覧をご参照願います。
◆清流の国ぎふマスコットキャラクター「ミナモ」も参加して、フェアを盛り上げます。(随時)
- その他 専用サイト「ぎふの米粉」でも情報を発信しています。
県HPトップ > 産業・雇用 > 農業 > 米麦大豆振興 > ぎふの米粉
<http://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo-koyo/nogyo/komemugidaizu/komeko/>

【岐阜県産米粉普及推進ネットワーク】(H20.10.21設立)

県産米粉を利用して、パンや麺等の米粉食品を製造する事業者(H25.10.末現在31団体)が会員となり、会員相互の情報交換や県民への県産米粉の普及啓発及び利用促進を図るために、各種取組を行っています。

※当日の連絡先：090-4441-1952 担当者携帯電話(県農産園芸課：中嶋)

「ぎふの米粉フェア in イオンモール各務原」出展団体一覧（その1）

団 体 名	主な販売予定商品	おすすめ情報（一押し商品）
有限会社 レイク・ルイズ 海津市南濃町奥条 286-2 ☎0584-55-0229	ひだ白川郷「米のらーめん」 ベーめん 純米カステラ 米粉	 <p>【ひだ白川郷「米のらーめん」】 「ベーめん」でお馴染みの有限会社レイク・ルイズの新品。世界遺産・白川郷の新たな特産品として、白川村産のコシヒカリを使用しているほか、飛騨宿儺（すくな）かぼちゃの粉末を練り込んでいます。</p>
JAぎふ・おんさい広場 <きらきら工房> 岐阜市下土居 212-2 ☎058-296-6033	米粉の五色ぱん 米粉の黒豆ぱん 米粉あんぱん	 <p>【米粉の五色ぱん】 季節の野菜や果物を生地練り込み五色にしました。季節ごとに紫芋や苺など種類が変わり、自然な味と色の変化が楽しめます。「かわいい〜！」と評判の人気商品です。</p>
自然パンの会 南濃町羽沢宇治山田 673-1 ☎0584-58-0258	米粉パン 米粉ラスク	 <p>【米粉パン】 地元農家さんと契約し、岐阜県産ハツシモを使用して作ったお米のパンです。米の製粉から製パン、販売まで全て自社で行っており、保存料・添加物を極力控えて作っています。</p>
山チャン工房 関市植野 772 ☎0575-28-4675	お米プリン お米プリン（フルーツ） 米チョコ	 <p>【お米プリン】 自社で生産したみにしき使用。米粉特有のなめらかさに加え、お米の粒も入っており、プチプチと弾ける独特の食感が魅力です。地元産の牛乳をたっぷり使用しています。</p>
揖斐菓匠庵みわ屋 揖斐川町三輪 925-9 ☎0585-22-0305	米どら 米粉クッキー お米ロール	 <p>【米どら】 岐阜県産ハツシモとたかやまもちを小麦粉の代わりに使用した、ふんわりもっちりな旨みのあるどら焼きです。他の原材料も厳選したものを使用し、コクのある味わいとなっています。</p>

「ぎふの米粉フェア in イオンモール各務原」出展団体一覧（その2）

団 体 名	主な販売予定商品		おすすめ情報（一押し商品）
小林生麺株式会社 岐阜市白山町 2-23-5 ☎058-262-9374	<電子レンジでも調理OK！> お米のスパゲティ（カレーソース付） お米のラーメン（ちぢれ麺） お米のやきそば		【お米のスパゲティ（カレーソース付）】 世界初！電子レンジでも調理ができる、グルテンフリー・ヌードル。最短4分でアルデンテ。10月にドイツで開催された世界規模の食品見本市「アヌーガ 2013」でも大好評でした。
株式会社エコア舎 <香房ECORE> 各務原市蘇原三柿野町 970-100 ☎058-322-8121	米粉100%もちもちハピネス ケーキ（卵・乳製品・小麦不使用） 米粉100%シフォンケーキ		【ハピネスケーキ】 エコア舎のハピネスケーキは卵・乳製品・小麦を一切使用していません。アレルギーの方でも安心して召し上がっていただけます。もちりした食感が特徴で、一度食べたらやみつきになるかも！
ティアレ 安八郡輪之内町下大樽新田 1485 ☎0584-69-3274	米粉のフロランタン 米粉のシフォンケーキ 米粉のケーキ・サレ		【米粉のケーキ・サレ】 ケーキ・サレは食事の一部として出される、塩味の甘くないフランスのお惣菜ケーキのこと。生地は米粉の風味と、具の卵や枝豆、ほうれんそう等との相性は抜群！具の野菜は県産品、米粉も自家生産のハツシモを100%使用しています。
農業生産法人 PLUS株式会社 関市千疋 1213-3 ☎0575-36-2124	黒からあげ粉 赤からあげ粉 米粉 ケーキミックス パンミックス ケークサレキット かすてらのせん米		【黒からあげ粉、赤からあげ粉】 米粉を使用していますので、油の吸収率が低くてとってもヘルシー！黒からあげ粉は、ひじき、椎茸を使った真っ黒のしょうゆ味。赤からあげ粉は、パプリカ、トマトを使いイタリアン風味が特徴です。米粉は自社で生産したハツシモを使用しています。
有限会社楽農楽人（らくのうらくびと） 可児市土田 2059 ☎0574-25-2259	紫黒米（しこくまい）米粉マフィン 紫黒米米粉クッキー 紫黒米米粉ビスコッティ 紫黒米米粉シフォンケーキ		【紫黒米米粉ビスコッティ】 紫黒米は白米と比べて、食物繊維が多く、たんぱく質やビタミン、ミネラルなども豊富に含まれています。黒紫色はブルーベリーと同じアントシアニンによるものです。自社生産の紫黒米の米粉を使った自慢のお菓子をぜひご賞味ください。

