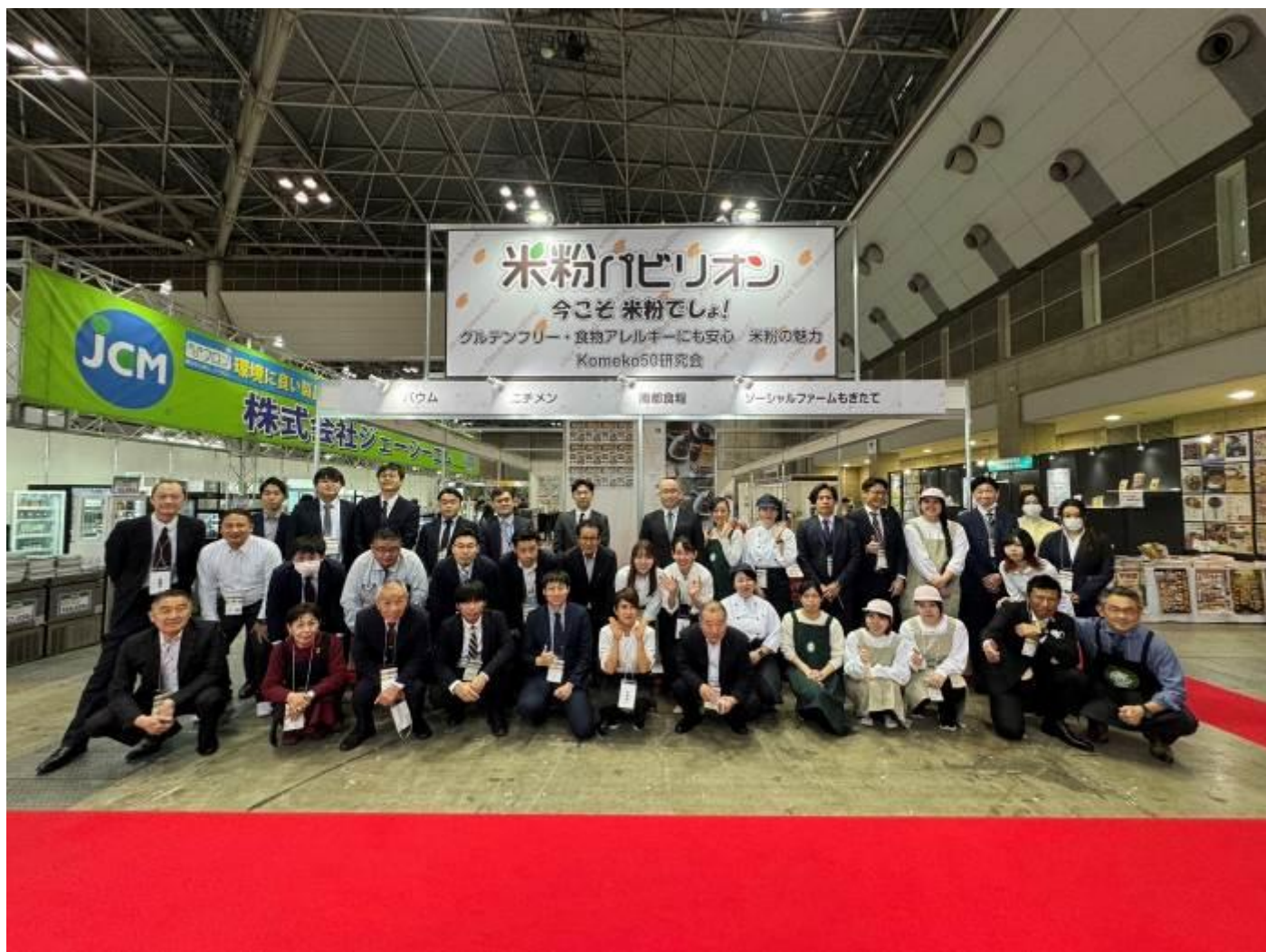


【西村機械製作所出展報告書】



【はじめに】

2024年4月10日(水)～12日(金)、東京ビッグサイトで開催されます『FABEX 東京 2024』に出展いたしました。

昨年からファベックス展示会に引っ越しして2年目となった米粉パビリオンは、FOODEXから数えると13年目となりました。ファベックス2024では「お米未来展」というお米に特化したエリア内では、米粉の魅力を届けたいという共同出展社様と共に、米粉パビリオンの活動をより多くの人に知っていただく良い機会となりました。

そして今、円安の追い風に乗って世界の観光客が日本を訪れています。その中でも安心安全でおいしい日本の食文化・特に日本独自の米粉食文化に触れ、米粉の製粉や米粉食品の加工技術に魅了されたいと思っています。国内でも以前に比べてお米と米粉のニュースをよく見聞きする様になり、米粉が認知されてきたと感じます。このような状況下での今年のファベックス展、その報告をさせていただきます。

そしてお忙しい中、米粉パビリオンまた弊社ブースへ足を運んでいただいた来場者様にこの場を借りてお礼を申し上げます。誠に有難うございました。

【FABEX 東京 2024 来場登録者数】

月 日(曜日)	天気	来場登録者数(2022 年)
4 月 10 日(水)	晴れ	18,275 名(昨年比 108%)
4 月 11 日(木)	晴れ	18,525 名(昨年比 102%)
4 月 12 日(金)	晴れ時々雨	18,414 名(昨年比 103%)
合計		55,214 名(昨年比 104%)

*事務局より

【ファベックス 2024/お米未来展出展報告】

約 1 ヶ月前に行った(株)マスダック様と共同で行った米粉×パンケーキ LIVE 相談会の反響もあり、今回の展示会ではたくさんの方のご相談がありました。米粉の設備の具体的なお話も多く、精米会社様がお米の販売をしながら、米粉の販路を検討しておられました。また、学校給食関係の方が米粉パンや米粉麺に興味を持っておられました。

たくさんの方が来場され新しい取組や、新しい米粉製粉技術や食品加工を知っていただく貴重な 3 日間となりました。

【株式会社西村機械製作所】

弊社ブースでは、小型粉碎機『フェアリーパウダーミル』の展示を行いました。機械の外観だけではなく、蓋を開けて中の構造を見ていただき、分解・清掃のしやすさも実感していただきました。1 日に 1 回デモンストレーションの湿式製粉を行い、実際に出来上がった米粉を見て触れてもらいました。水分が多いので、しっとりとした雪のような高品質な生米粉が挽けました。使ってみたいという方が多くおられました。

また『フェアリーパウダーミル』や『スーパーパウダーミル』を採用し新しくできた製粉工場や米粉食品のお店をまとめた日本地図による事例発表も行いました。毎年ぞくぞくと採用事例が増えております。

★★★ 共同出展社・団体ご紹介 ★★★

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 dreamin】

家庭で再現しやすい米粉パンの作り方をお伝えする講師の育成をしています。受講をされる方の層は幅広く、小麦、卵、乳不使用の米粉パンはアレルギーがあるお子様がいらっしゃるご家庭や、健康を気遣われる方、最近では、ヴィーガンの方の需要も多くなっています。

認定講師の皆様は、「人の役に立てる仕事ができることが嬉しい！」と、やりがいを感じながら活躍しています。

<https://drea-min.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での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。

この展示会では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/>

【ソーシャルファームもぎたて】

和歌山県の北東部、果実が年間を通して実る紀の川市で紀ノ川農業協同組合と連携して農業・農産加工・飲食店などを運営しています。

そしてアルファ化米粉製造販売、受託製造を行っています。

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は米粉ならではのもちもち触感を感じて、ご試食いただきました。

<https://nichimen-trading.com/>

【株式会社 マスダック】

食品機械設備メーカー

誰でも簡単にはじめられる！

パンケーキ屋さんを始めたい、新しくパンケーキ、
どら焼を商品ラインナップに加えたいという方へ、
専用のパンケーキクッカーを出展しました。
専用什器、レシピ開発、原材料をまるごとサポート
しています。

<https://www.masdac.co.jp/media/>



【株式会社 丸富士】

全国のメーカーから仕入れた製菓・製パン材料を
皆さまにお届けする材料事業と、それらを加工製造
する機械の販売やメンテナンスを行う機械事業の
両輪を軸に、さまざまな事業を展開しています。

これからは地域でとれた米を製粉し新たな米粉食
品のサポート事業も取組みを行います。

<https://maru-fuji.biz/>

【株式会社吉字屋ライスフーズ】

お米文化は、地域を支え、食卓を支え、文化を支え
ております。

現在、日本人の主食は、ごはん、パン、麺ですが、
お米文化を再興し食料自給率をあげるにはみんな
がパンも麺もお米から作れる文化を育てることが重
要だと感じています。

弊社では有機 JAS、特別栽培米、農薬不使用の白
米・玄米などの原料米の委託製造、地域の特産農
産物とのコラボ商品開発の他「半生米麺・半生玄米
麺」、「お米だけでできた生パスタ」などの販売も行
います。

<http://kichijiya-ricefoods.co.jp/>



★★★ お米未来展 2024 特別セミナー ★★★

米粉ビジネスチャンス到来！～米粉の最新情勢、加工ポイント、製粉機、商品紹介～
komeko50 研究会代表 萩田 敏様と一緒に講演致しました。



【Komeko50 研究会】

新規米粉の歴史や、米粉や穀物の生産量の推移など米粉の情勢について、その中でも米粉食品を加工する上で大事なポイントとなる米粉の品質、成分についてお話されていました。

また、ヨーロッパやアジアなど、海外で米粉を使った料理やスイーツの試食を通して米粉利用調査の報告。海外でのグルテンフリー市場調査では、米粉の利用が多かった事例などが紹介されました。



【株式会社西村機械製作所】

加工がしやすい米粉の特徴と、高品質な米粉の製粉方法についてお話しました。店舗用のフェアリーパウダーミルと、工場製粉用のスーパーパウダーミルのご紹介をしました。



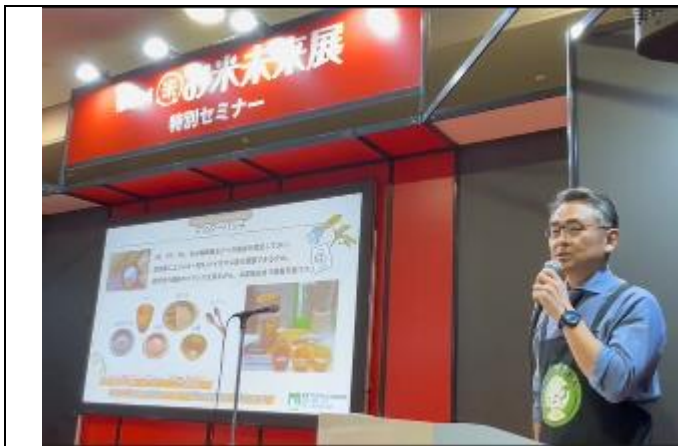
【株式会社本高砂屋】

フライ米粉フレークのご紹介
薄く伸ばした米粉のシートで吸油率が少なくサクサクとした食感の揚げ衣です。
アレルギー物質 28 品目、乳化剤や、ショートニング不使用なので幅広い方に食べていただけます。



【直方市ふくのこ生産組合】

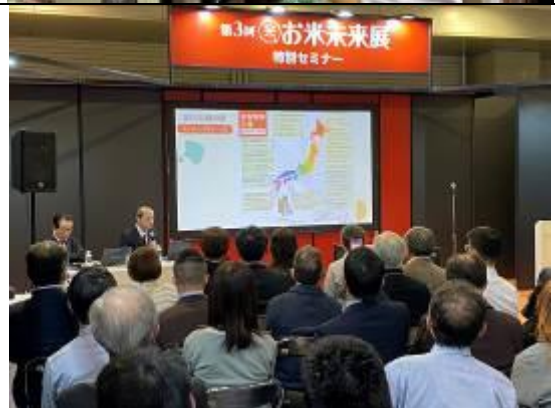
ふくのこを発芽させた玄米で、GABA γ -アミノ酸が含まれた米粉麺(生麺・乾麺)をご紹介されました。無添加 100%の米粉麺で、ノングルテン、グルテンフリーの商品となります。
また、うどん屋、そば屋にあるロール製麺機で無添加米粉 100%の麺製造が可能な麺帯が製造可能。



【株式会社西村機械製作所】

食べられなくなった米を利用したマスターバッチのご紹介PE、PP、PS、生分解樹脂などへの添加を想定しており配合量により10～30%バイオマス度を調整した、お皿や、カトラリー等の成型が可能です。
成型品強度や配合量により、価格の調整が可能です。

★★★ 写真集—展示会の様子 ★★★



最後に共同出展を頂いた企業・団体の皆様方にご協力を感謝いたします。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させ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たいと思ひます。

