

ライスアイランド

R I weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス～

<http://www.riceisland.co.jp>

いろいろ使える雑穀

雑穀の使用事例として「いろいろ使える雑穀」では、雑穀をパンに使用する事例をご紹介させていただきました。今回の「いろいろ使える雑穀」では雑穀をお菓子に使用した事例をご紹介します。

お土産「赤福もち」で有名な(株)赤福様では毎月1日に「朔日餅(ついたちもち)」が販売されています。「朔日餅」とは伊勢では毎月1日に伊勢神宮に参拝する「朔日参り」があります。参拝客をおもてなししようと考えられた商品が「朔日餅」です。「朔日餅」は月ごとにメニューが決まっており、8月は「八朔栗餅(はっさくあわもち)」です。「八朔栗餅」の見た目は普通の赤福餅とはあまり変わりませんが、餡には黒砂糖を使用し、中の餅に栗が入っています。「八朔栗餅」は「朔日餅」の原点であり、たとえ他のメニューが変更になったとしてもずっと続けていきたい商品とのことです。今回の「八朔栗餅」に使用された粟はRIで調整いたしました。

その他の使用事例と致しましては、岡山県では桃太郎でもおなじみの「吉備団子」がございます。「吉備団子」には黍の粉が使用されています。また、大阪名物「粟おこし」がございます。もっとも現在では、米を砕いて製造されているのが一般的のようですが、もともとは粟を蜜で固めたお菓子でした。日本人が古来より食してきた雑穀ですから、雑穀を使用したお菓子はその他にも多くありましたが、生産量が減少して、雑穀から代替品に替わってきたのが現状ではないでしょうか。

徳島県では「阿波・雑穀街道」推進事業をすすめています。黍・粟・そば等これまで栽培されてきた雑穀等に再び光を当て、雑穀を使用した大福や餅などの特産品づくりや郷土料理へ活用し農山村のイメージづくり等の地域おこしが全国的に多くなってきています。

RIでは雑穀をもっとお菓子に使用しやすいように、精穀した雑穀の他に、アルファ化雑穀粒、アルファ化雑穀粉などの商品化をすすめております。雑穀を使用したお菓子のお土産品などいかがでしょうか。

お役立ち！情報ボックス

雑穀 粒(きび)

そのままでも食べられます。パンの表面につけて焼き上げて。サラダのトッピング、スープの浮き身にご利用ください。

雑穀 粉(きび、あわ、ひえ)

小麦粉に1~2割、混ぜてお使いください。パン生地にクッキーの生地などにご利用ください。

無菌パック(丸麦、黒米、五種雑穀米)

レンジアップして、炊いたごはんに混ぜるだけで雑穀ごはんが出来上がります。パン生地にそのまま練り込んで雑穀パンに。スープの具に。

雑穀の加工品

商品開発進行中です。サンプルをご希望の方はお申し付けください。

来週のR.Iレポートは、「RIのセールスプロモーション」です。9/1のお届けです。

e-mailでの発信もしております。ご希望の方はチェックしてご返信ください

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL

御社名

担当様

e-mailアドレス