

お米未来展2022

- 出展者一覧**
- お米未来展実行委員会
 - 株式会社西村機械製作所
 - 一般社団法人防災安全協会
 - 株式会社神楽ホールディングス
 - ノボリインジャパン株式会社
 - 群馬製粉株式会社
 - 東洋ライス株式会社
 - 大塚ひつ子 グルテンフリークッキングスタジオ
 - 日本の本穀株式会社
 - 三和油糧株式会社
 - アイリスフーズ株式会社
 - 株式会社青木農場
 - ケアン食品株式会社
 - 全農稲産工業協同組合・新米研究所
 - かたけ食品工業株式会社
 - 西字製粉店 / 西字製米社
 - 株式会社緑の穂
 - メディカルライス協会
 - 一般社団法人穀類消費協会
 - 穀類食品工業株式会社
 - 株式会社ミツパン
 - 株式会社清原
 - グルテンフリーコーナー

特別セミナー

4月13日(水)	4月14日(木)	4月15日(金)
<p>11:00 特別グループの展開 11:30 稲作による食糧安全保障の品質向上 12:00 稲作による食糧安全保障の品質向上 12:30 稲作による食糧安全保障の品質向上 13:00 稲作による食糧安全保障の品質向上 13:30 稲作による食糧安全保障の品質向上</p>	<p>11:00 お米の可食性を広げるこの道の雄力 11:30 稲作による食糧安全保障の品質向上 12:00 稲作による食糧安全保障の品質向上 12:30 稲作による食糧安全保障の品質向上 13:00 稲作による食糧安全保障の品質向上 13:30 稲作による食糧安全保障の品質向上</p>	<p>11:00 六次産業化支援による地域活性化への貢献 11:30 稲作による食糧安全保障の品質向上 12:00 稲作による食糧安全保障の品質向上 12:30 稲作による食糧安全保障の品質向上 13:00 稲作による食糧安全保障の品質向上 13:30 稲作による食糧安全保障の品質向上</p>

特別セミナーの申込みは、お米未来展の申し込みと一緒にお願いします。

パン粉より油吸わず

名ライス粉のソレノ、新食感揚げ衣



揚げ衣の油吸い止め、サクサクとした食感を実現。名ライス粉のソレノ、新食感揚げ衣。揚げ衣の油吸い止め、サクサクとした食感を実現。名ライス粉のソレノ、新食感揚げ衣。

MOST 日本米の魅力伝える おにぎり スロバキアで販売



スロバキアで日本米の魅力を伝える。おにぎり、スロバキアで販売。スロバキアで日本米の魅力を伝える。おにぎり、スロバキアで販売。

新製法 厳選ごはん

開けて、びつくり！食べて満足！！
厳選お赤飯ごはん

業界初!? パックごはんはじめて “令和3年産米”と容器に表示

新米 令和3年産 100%
容器の側面に表示




株式会社マルエー食糧 (無菌米販事業本部)
TEL:012-949-7055 FAX:012-949-1913

はくばく

不溶性食物繊維 水溶性食物繊維

W の食物繊維で、いいおなか。

今日からはじめよう、大麦芽生活。

毎日、続けて摂取するには、主食でとるのがムリなく簡単です。

大麦芽のちから「もち麦」を使った食事は、食糧増産が実現の鍵！
食ったお米に混ぜるとおいしいツチ麦食品もおすすめです。

はくばくのイチ押し！レシキオキアベンホール健康はくばく。 JSCC

日本食糧新聞

The Japan Food Journal

コメビジネス最前線特集：MOST おにぎりをスロバキアで販売 日本米の魅力伝える

農産加工 特集 2022.04.13 12387号 11面



おにぎり市場育成に意欲を示す



スロバキアのスーパーの棚に並ぶ日本米のおにぎり



ウクライナ避難民に寄付するおにぎりを贈呈

スロバキアという言葉で「懸け橋」を意味する「MOST」。MOSTの鈴木健人社長は、太陽光発電部品メーカーの代表として6年間、現地で働いた経験を持ち、現地の人が日本人にとっても友好的で、先人が築いた礎の強さを痛感した。これを次世代に伝えようとこの事業に着手し、日本の良さを発信したい願いが社名の由来となっている。

大阪を本拠とし、同国に日本米を輸出するほか、現地で「江戸前寿司松木」やおにぎりの製造・販売を展開し、日本米の魅力を伝えている。そこで注目したのが食。当時のスロバキアは空前のSUSHIブームだったが、日本のものと全く異なる。「海のないスロバキア人に、本場江戸前寿司の味を伝えたい」と、日本の飲食人大学に現地職人を派遣し指導してもらい、醤油にくぐらせて漬けにするほか、締めで水臭さをなくすなど伝統のノウハウを吸収した。当初はネタの種類も少なかったが、今ではネットワークや人脈もできてメニューも充実してきた。

一方、日本米に注目すると、海外のコメと比較すると明らかに美味だが、半面国内消費は減少の一途をたどっていることに気付き、輸出をスタート。そのプロセスで、大阪のコメ卸・幸南食糧と、福井県のJA武生と出会い、両者の協力で良質なコメをリーズナブルな価格で仕入れることが可能となり、江戸前寿司と併せて事業に弾みが付いた。

次に日本米の良さを伝えるために始めたのが、おにぎり中心のファストフード店だ。最初に、イタリア産米と日本産米でおにぎりを作って食べ比べてゲームをしたところ、全員が「日本米がおいしい」と答えたことから、福井県産コシヒカリと有明産海苔にこだわり、具材は現地の人の嗜好（しこう）に合わせてアレンジを加えた。

だが、19年11月のオープンから3~4か月でコロナ禍に見舞われ、この店は閉店を余儀なくされたが、新たに設備投資をしておにぎり製造ラインを設置。食品スーパーやコンビニエンスストアに向けた販

売を、22年1月からスタートした。

ただし、おにぎり市場が育成されていないスロバキアでは、先行するドイツやイタリアでの価格が指標となる。だが両国ともイタリア産米を原料に使うケースが多く、競争力に欠ける。だが、おにぎりの味が評価され、当初はアッパーなスーパー4店からスタートしたが、4月からより庶民的なチェーン70店舗で採用が決定。

「一層リーズナブルな価格とすることで、ヨーロッパに多いガソリンスタンド併設CVSでも販売し、サンドイッチと並ぶ商品群に育成したい」と鈴木社長は意欲を示す。

社会貢献活動では、ウクライナからの避難民に向けて寄付活動を実施。現地ボランティアの協力の下、200kgのコメでおにぎりを作り、難民センターで配布する計画だ。（佐藤路登世）

Copyright © 日本食糧新聞社