



日本全国のこだわり商品を展開するAKOMEYA TOKYOで米粉の魅力を発信!!  
米・米粉を使ったご当地グルメを集めた米粉グルメフェア

## 「日本ご当地 おいしさ発見！米粉の醍醐味」開催

開催期間：2024年2月20日（火）～2024年3月4日（月）

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、2024年2月20日（火）から2024年3月4日（月）の期間限定で、日本全国から厳選されたこだわりの商品を販売する(株)AKOMEYA TOKYOと共に選定した米・米粉を使ったご当地グルメ商品の販売を行う米粉グルメフェア「日本ご当地 おいしさ発見！米粉の醍醐味」を、AKOMEYA TOKYO in la kagū、AKOMEYA TOKYO NEWoMan新宿、AKOMEYA TOKYO 横浜ポルタの3店舗にて開催します。

また、2月20日（火）よりAKOMEYA食堂 神楽坂にて、「抹茶と丹波黒豆のチーズケーキ」や「サーモンフライとタルタルの米粉サンド」「米粉のチョコチップクッキー」といった米粉を使用したメニューを販売します。

本フェアやその他取り組みを通じて、お米や米粉の魅力を皆様感じていただけるようこれからも活動して参ります。



### ■米粉を使ったメニューフェア概要

- ・フェア名 : 日本ご当地 おいしさ発見！米粉の醍醐味
- ・期間 : 2024年2月20日（火）～2024年3月4日（月）
- ・開催場所 : AKOMEYA TOKYO in la kagū  
(〒162-0805 東京都新宿区矢来町67番地)  
AKOMEYA TOKYO NEWoMan新宿  
(〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6 NEWoMan新宿 1F)  
AKOMEYA TOKYO 横浜ポルタ  
(〒220-0011 神奈川県横浜市西区高島2丁目16番B1 横浜駅東口地下街ポルタ)



## ■ 展開商品

生産地（エリア）	事業者名	商品名	価格 （税込）
北海道	米粉のパウムクーヘン ring ring （株式会社SYOKUSAN）	ハードパウムプレーン（北海道米）	¥1,700
		ソフトパウムプレーン（北海道米）	¥1,600
東北	株式会社veeell	グルテンフリー 米粉パスタ（フィットチーネ）	¥324
		グルテンフリー 米粉パスタ 玄米（フィットチーネ）	¥340
		1分麺 米粉	¥330
		1分麺 玄米	¥330
	カムコミュニケーションズ	お米のパウム（中）	¥2,180
	株式会社西部開発農産	ひとめぼれそばセット（180g×5本）	¥1,987
		ひとめぼれうどんセット（180g×5本）	¥1,404
	ひころいちファーム	米粉パスタスナック（コンソメ）	¥356
米粉パスタスナック（カレー）		¥356	
株式会社ラグノオささき	ポムショコラ	¥627	
中部・北陸	株式会社HUGアイビス	HUGするラングドシャ	¥1,058
	株式会社ベントフォーク	越麴屋の米粉 長粒米・短粒米ブレンド 300g	¥410
		越麴屋の米粉 パン・製菓用 300g	¥430
		越麴屋の米粉 長粒米 300g	¥417
		越麴屋の米粉 短粒米 300g	¥388
株式会社RICE ENTERTAINMENTS	KOMERU 米粉の醤油らーめん	¥540	
関東	株式会社AKOMEYA TOKYO （コスモ食品株式会社）	AKOMEYA TOKYO/ 米粉のカレーフレーク グルテンフリー	¥389
	朝日製粉所	甘酒米粉グラノーラ	¥1,300
	株式会社おこめん工房	白米のおこめん 4個セット	¥280
		玄米のおこめん 4個セット	¥300
	株式会社コントレ	米粉ソフトパウム Minoriz（みのり）	¥1,400
	チャヤマクロビフーズ	ホホワイトシチュー 200g	¥486
		かぼちゃのシチュー 180g	¥507
	合同会社nut'710	星空ノ米粉 380g	¥480
株式会社波里	乳酸菌入り国産米粉パンケーキミックス 200g	¥324	
四国	株式会社禾	おこめケット 12個入り	¥886
	株式会社PENTA FARM	愛媛プレミアムソフトホール（みかんパウム）	¥1,400
	有限会社宮内商店	仁井田米カステラ半斤プレーン（約250g）	¥840
九州	高千穂ムラたび	ライスブランビスコッティ	¥330

※価格は、本グルメフェアにおける(株)AKOMEYA TOKYOの店頭販売価格です。  
 ※上記の展開商品は、予告なく販売を終了とさせていただきます。



## ■米粉アンバサダー ドグエン・チランシェフ考案の特別レシピを公開

本フェアで販売を行う米粉グルメを使って、米粉アンバサダーのドグエン・チランシェフが特別レシピを考案しました。ご自宅でも簡単に作れるレシピとなっておりますので、ぜひお試しください。



### 愛媛プレミアム ソフトホール(みかんbaum) のフレンチトースト

EHIME MIKAN BAUM FRENCH TOAST

#### 作り方

- ① 牛乳にクローブと切れ目を入れたカルダモンを加えて一晩冷蔵庫で香りを移す。
- ② ポウルに卵を割り入れて泡立て器で滑らかになるようにすり混ぜ、牛乳を加えて均等にす。
- ③ みかんbaumを16等分にカットし、ポウルに入れて5分ほど馴染ませておく。
- ④ テフロンのフライパンを中火温め米油を引いたら、弱火にしてbaumを並べていく。
- ⑤ 焼き色が付いたら転がして他の面も焼いていく。
- ⑥ 器に盛り、粉糖を振りかけてお好みで季節のフルーツを飾る。

#### 材料(4人分)

愛媛プレミアムソフトホール(みかんbaum) …… 1箱  
全卵 …… 1個  
牛乳 …… 100g  
クローブ …… 3粒  
カルダモン …… 1粒  
米油 …… 小さじ2  
粉糖 …… 適量  
季節のフルーツ …… 適量

## 米粉カレー麺

RICE FLOUR CURRY NOODLES

#### 作り方

- ① お湯を沸かして出汁パックを3分ほど煮出しておく。
- ② 鍋に油・生薑・にんにくを入れて弱火で香りが出るまで炒めたら、中火にして鶏ひき肉を入れ、崩しながら火を入れていく。
- ③ 鶏ひき肉に火が通ったら1の出汁を入れて5分ほど軽く煮込み、灰汁を取り除く。
- ④ 一旦火を止めてカレーフレークを入れて混ぜ合わせる。再び弱中火にしてフレークを溶かす。スープとして使うのでとろみが付くまで煮詰めなくてよい。最後に小口切りにした青ネギを投入して、火を消しておく。
- ⑤ 別の鍋に湯を沸かしてフィットチーネを茹でて、湯を切ったら器に盛る。
- ⑥ スープをたっぷりかけて、ごま・フライドオニオン・穂紫蘇を飾る。辛いのがお好みであれば一味を散らす。

米粉の酸味味の  
「グルテンフリー 米粉パスタ(フィットチーネ)」  
「米粉カレーフレーク110g」を使ってアレンジ！

#### 材料(2人分)

鶏ひき肉 …… 200g  
生薑すり下ろし …… 10g  
にんにくすり下ろし …… 5g  
米油 …… 15g  
青ネギ …… 20g  
出汁パック …… 10g  
水 …… 500g  
米粉カレーフレーク …… 110g  
グルテンフリー 米粉パスタ(フィットチーネ) …… 200g  
ごま …… 適量  
フライドオニオン …… 適量  
穂紫蘇 …… 適量





## ■AKOMEYA食堂 神楽坂にて、米粉を使ったグルメを販売

AKOMEYA TOKYO in la kagūの1階スペースにて展開しているAKOMEYA食堂 神楽坂にて、米粉を使ったグルメを提供します。

### ・抹茶と丹波黒豆のチーズケーキ

価格 : 980円(税込)

販売時間 : 14時～



### ・サーモンフライとタルタルの米粉サンド

価格 : 1,100円(税込)

販売時間 : 11時～17時



(上: 抹茶と丹波黒豆のチーズケーキ、左下: 米粉のチョコチップクッキー、右下: サーモンフライとタルタルの米粉サンド)

### ・米粉のチョコチップクッキー

価格 : 250円(税込)

販売方法 : テイクアウトのみの販売

## ■「AKOMEYA TOKYO」について

「一杯の炊き立てのごはんから広がるおいしい輪」をコンセプトに、全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、ごはんと相性抜群のごはんのお供や和食の中心にある出汁や調味料、食器・調理道具などを扱い、東京を中心に22の店舗、2店舗の「AKOMEYA食堂」、オンラインショップを展開するライフスタイルショップです。

全国の生産者との強い繋がりや信頼関係のもと「ほんもの」のおいしさにこだわった商品開発やセレクトを行っており、古くからある日本の食文化や伝統を現代のライフスタイルに合わせ提案しています。



## ■米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」は、農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施します。本プロジェクトを通して、国際的な人口増加等による食料需要増大、気候変動による生産減少、原材料価格の上昇や円安の影響から、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、食糧の安定供給に向け国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指しています。※本プロジェクトは、米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局（株ぐるなび等）が担当いたします。

## ■米・米粉消費拡大推進プロジェクトの主な取り組み

本プロジェクトでは、主に下記の取り組みを実施いたします。また下記以外に、さまざまな取り組みを実施予定です。

### <主な取り組み>

- ①: 本プロジェクトのTVCMを放映
- ②: 注目の料理人5名が「米粉アンバサダー」として米粉の魅力を発信
- ③: 米粉について知れる「米粉タイムズ (KOMEKO TIMES)」を公開
- ④: 米粉グルメを食べられる期間限定イベントを開催
- ⑤: 全国のスーパーで「米粉売場」が登場
- ⑥: SNSオープンキャンペーンを実施
- ⑦: 米粉グルメが食べられるお店が全国に「米粉を使ったメニューフェア」を開催

