

大阪発！粉もんを救え！日本の米農家と飲食店を同時に救済！
食品ロス、物価高、現代の問題解決に立ち向かう「箔米堂」始動



株式会社ジパングフードリレーションズ(本社：大阪市北区、代表取締役:安藤育敏)は、10月20日より日本で問題になっている「食品ロス問題」に立ち向かい、アップサイクルさせて解決に導く自社の新ブランド『箔米堂』（はくまいどう）を立ち上げ始動しました。

米農家の間で、昨今の夏の猛暑の影響で、割米や未熟米などの流通されない規格外米が増え続けている事が問題になっています。「箔米堂」ではその規格外米を米粉にした「箔米粉」（はくまいこ）（自社企画商品）を開発し、現在は「箔米粉」を使用した『箔米カレー』（はくまいかれー）を店舗提供、レトルトカレーなどの販売をしております。今後はスイーツや、揚げ物など、高騰し続ける小麦粉の代用品になる事を願い、展開していく予定です。※(箔米®)は当社の商標登録名です

●お米の生産者を救いたい。そんな思いから始まった本物のSDGsブランド『箔米堂』



「箔米堂」は「箔米プロジェクト」から生まれた商品を世の中に届けるために始動した新しいSDGsブランドです。現在、日本全体で年間646万トンを超える食品ロスが問題となっています。(平成27年度消費者庁調べ)廃棄される食材のうち、多くの割合を占めるのは「米」である。流通される事のない米は30キロ30円などで、米農家から引取り業者に叩き買いされて、肥料や飼料になっている現実がありました。

そんな白米になれなかった流通価値のないお米に、箔をつけ米粉に変え、価値あるものに変換(アップサイクル)することで、生産者、飲食店の役に立ち、問題解決に向け社会に貢献できるのではないかと想い「箔米プロジェクト」発足に踏み切りました。そして、プロジェクトから生まれた商品を展開する「箔米堂」として、新ブランドを立ち上げました。

※箔米プロジェクトは、農林水産省、消費者庁、環境省、合同でのサステナアワードプロジェクト『みどりの食料システム参加賞』を2023年1月24日に獲得している

●「規格外米問題」に立ち向かう「箔米堂」の商品。「箔米粉」の特徴

「箔米粉」最大の特徴は、食品ロスを減らすために割米や未熟米などの廃棄米(規格外米)を使用しているところです。さらに、小麦粉の値段の高騰化で苦しむ飲食店も救う可能性も持ち合わせた商品になっています。

● 原材料高直撃の粉もん飲食店の倒産、前年の6倍に増加



昨今、原材料費や人件費などの高騰を背景に、飲食店は経営に苦しんでいます。特に目立つのが、原材料に「小麦粉」を使用しているたこ焼き、お好み焼き、焼きそばなど、いわゆる「粉もん」を提供する飲食店。粉もん飲食店の倒産は、2023年10月、前年の6倍に増加。(東京商工リサーチ調べ)

その他、コロナ関連支援の縮小・終了に加え、ロシアのウクライナ侵攻や円安で輸入食材価格の高騰、人件費上昇も重なり、倒産がこれまで以上に大幅に増加する可能性もあります。

規格外米を使った米粉「箔米粉」で代用すれば、原材料費を抑えることができる他、グルテンフリーのアレルギー防止、またサスティナブルな付加価値を付ける事ができ、「小麦粉」の止まらない高騰で苦しんでいる飲食店を救う可能性があります。



【代表・安藤育敏コメント】

日本人が世界に誇るべきものが2つ存在する。ひとつは、物を大事にする金継ぎの精神。そして、もうひとつは、世界に誇る日本の米。

しかし、食べることができるのに規格外というだけで白米になれない米が存在する。そんな米に箔をつけてアップサイクルさせ『箔米』として新たな食品に変わる。そんな想いで発足したのが、『箔米堂』です。この箔米堂を通じて、懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ繋がる事を願います。

【会社概要】

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。

カレーEXPO準GP獲得！「大阪出汁カレー」を売りにする「ジパングカレーカフェ」運営

会社名：株式会社ジパングフードリレーションズ

所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日

WEBサイト：<https://zipangu-food.lnkinc.net>

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジパングフードリレーションズ

電話：050-7127-8695 (担当：安藤) メール：info@zipangucurry.com



WEBサイト
QRコード