

現代の問題に立ち向かう「箔米堂」世界デビュー



『箔米粉』と『箔米カレー』展示ブース



200人を越える海外のゲスト達

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、2023年10月26日、オーストラリアのメルボルンで開かれた『Osaka Food Business Showcase & B to B Meetings in Melbourne ※主催IBPC大阪』で「箔米堂」(はくまいどう)の商品である『箔米粉』(はくまいこ)と鰹と昆布の出汁と箔米粉を使用した『箔米カレー』(はくまいかれー)を発表。また、当日参加していただいた200人を越える海外のゲスト達に『箔米粉』と『箔米カレー』のフュージョンメニュー『箔米粉の海老の天ぷら〈箔米カレーソース和え〉』を提供。開発はメルボルン在住のシェフが担当。新たな可能性を広げた事や、日本の規格外米を使用など、サステナブルな社会貢献性も、大きく評価いただきました。

※IBPC大阪とは、大阪と世界各都市との貿易・産業・コミュニケーション活動の強化を目的として、大阪市により設立された組織。

●オーストラリア・メルボルンで可能性を広げた「箔米粉」・「箔米カレー」



『箔米粉の海老の天ぷらの〈箔米カレーソース和え〉』 試食の様子



メルボルン市長 サリー・キャップ氏

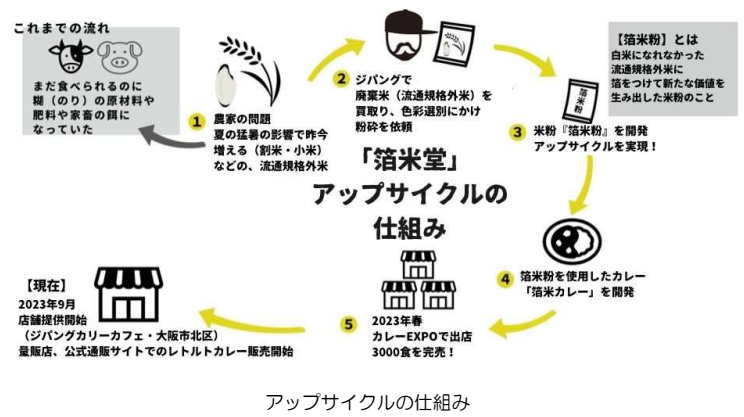
オーストラリアのメルボルンで開かれた『Osaka Food Business Showcase & B to B Meetings in Melbourne 主催IBPC大阪』で『箔米粉』と『箔米カレー』のコラボメニュー『箔米粉の海老の天ぷらの〈箔米カレーソース和え〉』を提供しました。特徴としては天ぷらの粉には小麦粉ではなく、箔米粉を使用。オカキのように冷めても美味しいサクサク感が持続させ、海老の風味を閉じ込め提供することができました。さらに、鰹と昆布の和出汁ベースの箔米カレーをソースに使用することで、和出汁の香りがふんだんに味わえる商品が完成。海外のゲストにも喜んで、楽しんでいただけました。

商品開発には、日本やオーストラリアの政府関係のパーティーなどの料理を手掛ける、メルボルン在住の日本人シェフがメニューを開発し、箔米粉と箔米カレーの新たな可能性を広げました。小麦粉を使わず、米粉を使用するグルテンフリーはオーストラリアでは特に意識されており、小麦粉の代用になる可能性がある「日本の米粉」は注目された。またグルテンフリーという点だけでなく、『箔米粉』は日本の規格外米を使用している商品という、サステナブルな社会貢献性も、メルボルン市長はじめ、大きく評価していただきました。

●「箔米堂」の商品「箔米粉」の特徴



『箔米粉』（イメージ）



「箔米粉」最大の特徴は、食品ロスに貢献。まだ食べる事ができるのに流通されない規格外米を使用している為、米農家の助けになり社会貢献性もあります。また、小麦アレルギー問題も解決。さらに、値段の高騰で苦しむ小麦粉を扱う飲食店も救います。そんなこれからの、可能性を持ち合わせた商品になっています。 ※『箔米堂』発足させ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。

●海を渡った大阪発の『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。昨今の夏の猛暑の影響は、世界の問題になり続ける、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る事を知った。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」を発足。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。



【代表・安藤育敏コメント】 食品ロスは日本だけの問題ではない。

『世界中で観測史上、最も暑い1年を記録。』米国の《クライメート・セントラル非営利研究団体の科学部門アンドルー・パーシング氏》の調べによると、過去 1 年間の世界の気温は史上最高を記録し、全人口の 99%がこれまでの平均を上回る暑さを経験していたことが、2023 年 11/9 日の発表で明らかになった。「気候変動の影響は赤道付近が最も深刻だが、米国、インド、日本、欧州で気候変動がもたらした猛暑の負の連鎖を目の当たりにすれば、どこも安全ではなかった」と語った。さらに、エルニーニョ現象が気温を上昇させ始めているが、気候変動による最も強い影響が出るのは、2024 年だ。と述べている。この事から、日本だけの問題ではなく今、世界規模での食品ロスが問題になっていることがわかる。もちろん、小さな会社の私 1 人のチカラではどうする事もできないが、箔米堂の取り組みから問題を知って、未来の子供達へ、そして世界全体が、この負の連鎖を繰り返さないように、日本の勿体無いアップサイクルの精神が、拡まる事を願う。

【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「ジバングカレーカフェ」運営
会社名：株式会社ジバ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>
Instagram：https://www.instagram.com/zipangu_curry_cafe
YouTube：<https://www.youtube.com/@user-nm1vw9lt8g>
【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】
株式会社ジバ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