

# 大学と企業が連携し 米粉商品を開発しました

## 「米粉」とは

うるち米やもち米から作られる米の粉のこと。  
最近では細かく粉にする技術が進化し、パン、ケーキ及び麺類など様々な加工品への使用が広がっています。岐阜県では、主食用米の消費が減少するなかで、米粉用米の生産拡大を推進しています。

## 米粉の商品開発

岐阜県×企業×東海学院大学管理栄養学科の産学官連携で、岐阜県産米粉の商品開発に取り組みました。

### ヤンニョムチキン



岐阜グランドホテル様

鶏肉、米粉に中華味がマッチ、ご飯がすすむ一品です。

### エビマヨ



岐阜グランドホテル様

揚げた米粉衣がサクッ、エビのブリッが絶妙です。

### ～しっとり色白～ 米美人チーズケーキ



有限会社ひぐち(珈琲工房ひぐち)様

米粉のイメージをチーズケーキで表現しました。

### ほろほろ米粉の ビスコッティ



有限会社ひぐち(珈琲工房ひぐち)様

程よい硬さ、クルミが香ばしいビスコッティです。

### 米みそかすて〜ら



株式会社 米SweetS様

岐阜県産米粉(ハツシモ)使用。味噌とお米の相性が抜群で上品な甘さが特徴です。

### ヤンニョムチキン



株式会社 テリ・ジャパン様

軽くサクサクとした食感が美味しいヤンニョムチキンです。

### 米粉パスタ



株式会社 ナガヤワークス様

米粉ならではのモチッとした食感が魅力です。

### 米粉にんじん パスタ



株式会社 ナガヤワークス様

人参のオレンジ色が食欲をそそる一品です。

### 米粉のホワイトソース



コンパスグループ(岐阜県庁食堂)様

米粉でなめらかに仕上げました。いろいろな料理に応用できます。

岐阜県



東海学院大学

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY

この事業は「令和6年度 大学と企業が連携した岐阜県産米粉の新商品開発運営管理等委託業務」で実施しました。