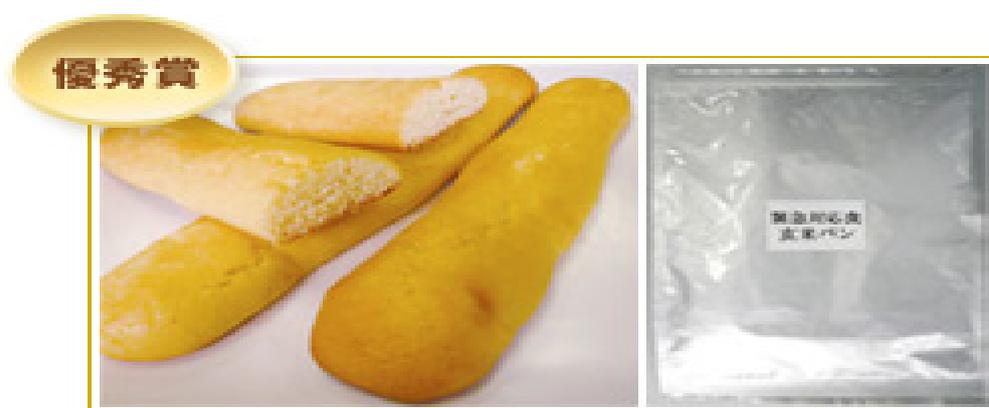


「冷凍米粉パン」 フード・アクション・ニッポンアワード 2013 商品部門 優秀賞受賞

日本発芽玄米協会が助成している「日本の食と疾病予防研究会」監修の米粉活用病院給食向け食品の第二弾として開発した米全粒粉100%の緊急対応食用「冷凍米粉パン」が、フード・アクション・ニッポンアワード2013年度の商品部門において優秀賞を受賞（2013年12月3日）した。

米粉を利用した緊急対応食 「冷凍米粉パン」

エイティエイト株式会社



レトルト食品や冷凍食品、早炊き米など、米の加工品を手がけている日本発芽玄米協会正会員のエイティエイト株式会社は、東日本大震災を契機に緊急対応食に注目が集まるなか、米粉が活用できないか模索し、「冷凍米粉パン」を企画した。米本来のおいしさを損なわずに保てるよう、冷凍加工を選択。さらに、グルテンを加えず、国産米粉、国産米油、米水飴などを活用し、原材料の90%を国産品にすることで、食料自給率の向上にも貢献している。冷凍庫から出して約3分で解凍できるのも、緊急時には大きな利点だ。

日本発芽玄米協会が助成している「日本の食と疾病予防研究会」における試食会でも、「水なしでも口どけがよく、食べやすい」「塩不使用のため減塩食としてもよい」などの高い評価を受けた。今後は、同協会・同研究会とも連携し、国立病院機構や社会福祉施設、学校などへアプローチしていく予定。