

3類型	農林水産物	通巻番号	2-27-011
地域資源名	米	認定日	平成28年2月3日
地域	宮城県多賀城市・仙台市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：宮城県産有機JAS米の「米ミルク(ライスミルクパウダー)」を活用した健康食品等の開発・製造・販路開拓とブランド化

会社名：株式会社かね久（法人番号6370601003318）所在地：宮城県多賀城市大代3-8-62
株式会社はつらつ（法人番号2370001001066）宮城県仙台市青葉区本町1-13-28

連絡先：TEL：022-349-5781
(代表) FAX：022-349-5782

HP：<http://kanekyupanko.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

宮城県内で栽培された有機JAS米をアルファ化粉碎技術で「米ミルク」(米粉)に加工し、健康食品・一般食品・菓子原料等として活用、サプリメントや食品・飲料・調味料として商品化し、販路開拓に取り組む。

「米ミルク」の改良と商品ラインナップの充実により両社の収益に貢献する事業にするとともに、宮城県産米の消費拡大とブランド価値を高めることを事業の目標とする。



【米ミルク】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

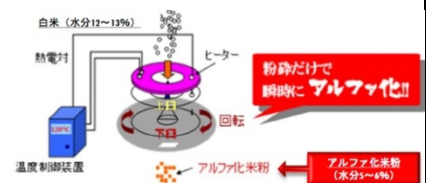
米ミルクは牛乳・豆乳に次ぐ「第3のミルク」として、乳アレルギー対応の食材を求める層などを中心に需要拡大が期待されており、本商品は、宮城県産有機JAS米を使用し、顧客の安全・安心志向に応えるものである。

◆需要の開拓の方針

乳アレルギー代替商品の開発を考えている健康・一般食品メーカー、健康食品店、病院、老健施設、健康志向の一般消費者を販売ターゲットとし、商談会や試食会で需要の開拓を行う。

◆商品の特性

アルファ化加工された米ミルクは、一般の米粉に比べ溶けやすく加工しやすい。原料米は主に仙台市内で栽培された有機JAS米100%を使用。この米ミルクから製造されるサプリメントや食品は新規性が高く、市場競争力がある。



【アルファ化の製法】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

機能性の研究について、東北大学や宮城大学と共同で実施する。(公財)仙台市産業振興事業団、仙台市、多賀城市等から米や農林水産物の生産者に関する情報提供を受けて、有機米や農産物生産者との連携体制を構築する。



【試作品の米ペースト】