

# 箔米プロジェクト

## 箔米堂 - Hakumai do -

### ■ 箔米堂発足のきっかけ

現在、日本全体で年間 523万トンを超える食品ロスが問題となっています。(令和3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、米農家を悩ませました。  
それは流通される事のない米（流通規格外米）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です。  
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。



『箔米粉』（イメージ）

箔米プロジェクトを  
動画でご紹介 ▶▶

(YouTubeへジャンプします)



農林水産省「みどりの食料プロジェクト・サステナアワード」 2022年・2023年 2年連続入賞



### ■ 小麦粉の代用品としても活躍

#### 『箔米粉（はくまいこ）』の可能性

小麦粉の価格高騰で苦しむ飲食店も増えてきている。  
エンドユーザーへの提供価格を上げざるを得ない状況になりつつある中、箔米粉を使用した商品展開に前向きな飲食店も増えている。

また、小麦アレルギー問題も同時に解決でき、多くの消費者に「食」を楽しんでもらうと共に、飲食店の問題解決にも貢献していきたい。



### ■ 炊飯廃棄米にも着目

コロナ禍で、厳しい営業制限がかかる中、炊いてしまった米が大量に余って「ロス」になっている飲食店が続出。  
この炊飯廃棄米を、クラフトビールに生まれ変わらせるべく、シンガポールの企業から技術提供を受け開発。

※現在は生産終了

# 箔米プロジェクト

## 箔米カレーの開発

### ■本プロジェクトから生まれたローグルテンカレー

トロミに必要な小麦粉を半以下にし、「箔米粉（はくまいこ）」を53%以上使用。  
米粉を使用することで、油の吸収率が低くなるため、美味しくヘルシー、地球への優しさをあわせもったサステナブルなカレーとして開発しました。



## 「2024 空-1グランプリ in Toyono」 優秀賞受賞

▶▶ 大阪国際空港内・諸国屋（ショコクヤ）にて販売中！



## Osaka Food Business Showcase & B to B Meetings in Melbourne

### ■箔米粉・箔米カレー・箔米粉を使った天ぷらをオーストラリアメルボルンで発表

IBPC大阪が主催した『Osaka Food Business Showcase & B to B Meetings in Melbourne』にて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 / 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。



メルボルン市長 サリー・キャップ氏

## 箔米堂

HAKUMAIDO

zakzak（夕刊フジ公式サイト）でも紹介されました ▶▶

（記事へジャンプします）



## 今後の展開

### ■箔米スイーツや、パンの開発も

箔米粉を使ったバスクチーズケーキやシフォンケーキ、バインミー用のフランスパン等の開発依頼を受け、現在進行中。2025年大阪・関西万博に向けて、米粉たこ焼き、米粉お好み焼き、米粉の天ぷら、米粉からあげなど、『米粉もん（コメコナモン）』の新商品を開発予定。

