

# 2021年度 日本産米粉プロモーション報告（米国、フランス、ドイツ）

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2022年4月

## 本資料の内容

- ◆ プロモーションの全体像
- ◆ プロモーション実施概要（米国）
- ◆ プロモーション実施概要（フランス）
- ◆ プロモーション実施概要（ドイツ）

# プロモーションの全体像

## 日本産米粉の訴求点

日本産米粉を使うと、ベーカリー事業者が従来のグルテンフリー製品に抱えている不満を解消できる点を訴求して、グルテンフリーベーカリー原料としての日本産米粉のポジショニング確立を目指しました



Gluten Free (グルテンフリーである)



Lump Free  
(ダマになりにくい)

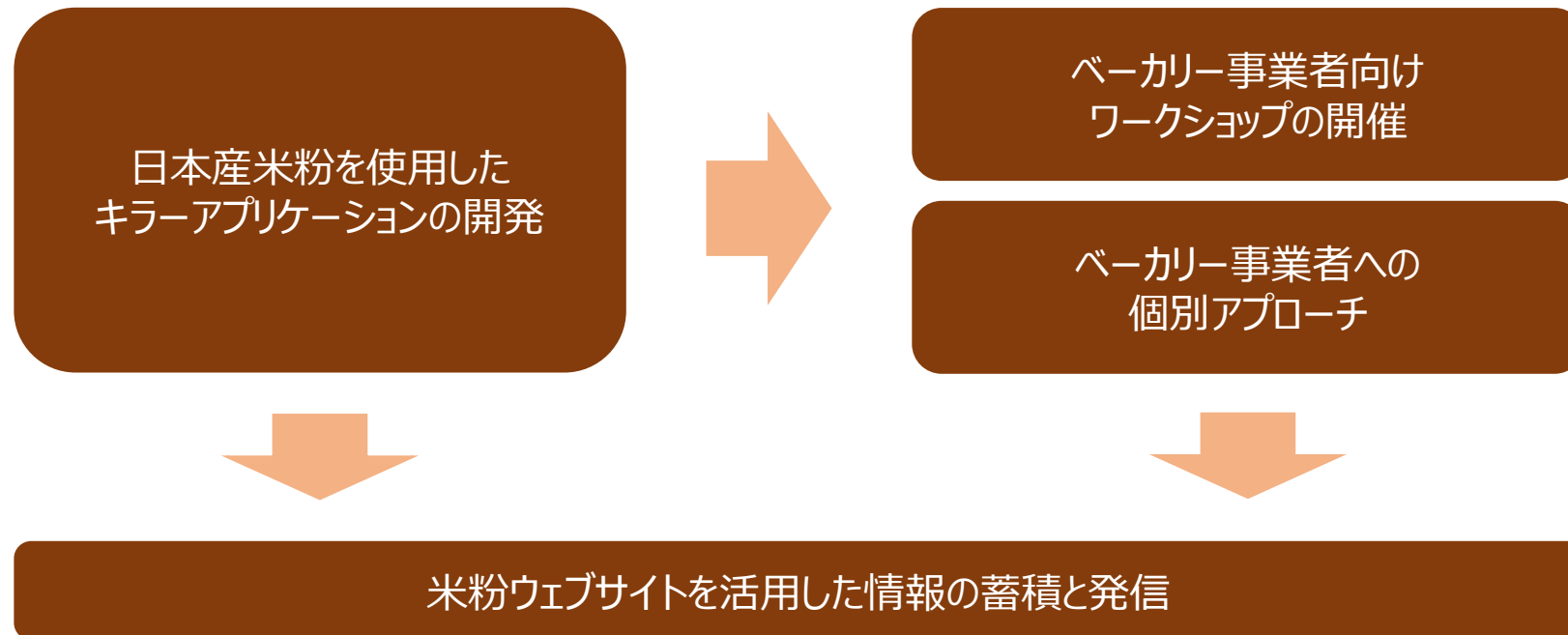


Crumble Free  
(ボソボソしにくい)



## 施策の全体像

日本産米粉の特長を活かしたキラーアプリケーションを開発し、ワークショップや個別アプローチを通じてベーカリー関係事業者向けに訴求することで、ターゲットの日本産米粉の使用意向を喚起しました



# プロモーション実施概要（米国）

## アンバサダーシェフの選定

料理学校、ベーカリー、米粉有識者の3組をアンバサダーとして起用して、日本産米粉を、レシピ、ベーカリービジネス、調理技術の面から訴求しました

### CIA

日本産米粉を使ったレシピを開発する



### Sam Butarbutar氏

米粉を活用している経験から、日本産米粉の優位性をベーカリービジネス視点で訴求する



Third Culture  
オーナー

4店舗を展開しており、餅粉を主材料にマフィンとドーナッツを販売する。近隣のカフェやスーパー 600 店舗にも卸しており、米粉の知識が高い。

HP: <https://thirdculturebakery.com/>

### 大塚せつ子氏

日本産米粉のレシピ開発やベーカリー人材の育成などに携わっており、汎用性だけでなく、多様性や栄養価などの特徴や優位性を訴求する



一般社団法人日本  
米粉クッキング協会代  
表理事/日本グルテン  
フリークッキング協会代  
表理事/米粉製品新  
技術アドバイザー

グルテンフリーにこだわり、米粉を使ったおいしい料理の作り方を教える「新たな米の食文化を学ぶ」クッキングスタジオを主宰。

HP: <https://www.gf-style.com/>

## キラーアプリケーションの開発

米国の料理学校CIAを起用して、米国で人気の食感や、グルテンフリーといったヘルシー志向のニーズを実現する2品のレシピを開発しました



開発商品（パン系）

商品名) Cheesy Rice Bread

商品特長) 米国で人気の「もちもち」食感を際立たせ、チーズの味わいと食感を同時に楽しめる。

使用材料) 日本産米粉、牛乳、水、キャノーラ油、塩、卵、パルメザンチーズ

CIAコメント) 『新しいレシピの開発において、ポンデケーキのレシピをベースにしたチーズライスブレッドで、本来の素材である発酵タイプのタピオカ粉の代替として米粉を使用しましたが、このアイデアはとても面白いと思います。今回の2品はグルテンフリーレシピですがグルテンフリーだからというだけでなく、味わいも深まったと考えています』



開発商品（お菓子系）

商品名) Apple Fritter

商品特長) 米国の定番スイーツの原材料を米粉で置き換え、ヘルシー志向消費者のニーズに応えた。

使用材料) 日本産米粉、卵、サワークリーム、牛乳、植物油、バニラエキストラクト、グラニュー糖、塩、ナツメグ、ベーキングパウダー、キサンタンガム、りんご（グラニースミス）、シナモン

CIAコメント) 『アップルフリッターが出来上がった時、米粉を使用すると、ふんわりとした柔らかさが加わり、美味しく仕上がったことに驚きました。試作を繰り返すうちに、美味しく仕上がった要因の一つは、米粉の使用により、りんごの味がより引き立ち、甘みと酸味が強調されることに気が付きました』



## オンラインワークショップ°（第1回）

ベーカリー関係事業者向けに、CIAが開発したキラーアプリケーションの調理デモンストレーションを行いながら、日本産米粉の特長について訴求するオンラインワークショップ°を開催しました

### <ワークショップ°開催概要>

- 実施日時：2021年12月9日（木）  
15:00~16:00（米国東海岸時間）
- 登壇者：CIAベーキング &  
                        ペストリーアート  
                        （製菓製パンコース）助教授の  
                        ダイアナ・ロソマンドシェフ

### <開催結果>

- 申込数：60名
- 参加数：12名（参加率20%）

### <レビュー、シェフコメント>

- 米国のベーカリーマーケットでは、米粉を使用して美味しいパンが作れなかった経験があったため米粉の印象が良くないベーカリーもいる。
- 日本産米粉を使用してパンを焼き上げるときに必要な、水分を逃さないための製法は一般的に確立されていないため、ベーカリーへは、米粉の特長だけでなく、「製法」も合わせて伝えることで米粉の印象をポジティブに変えられる可能性が高い。

## オンラインワークショップ<sup>®</sup>（第1回）開催の様子



## オンラインワークショップ（第2回）

サンフランシスコなどでベーカリー展開をしているSam氏を起用し、日本産米粉を使ったチョコレートケーキのレシピと、製法のコツやその理由について参加者へ訴求しました

### <ワークショップ開催概要>

●実施日時：2022年2月16日（水）  
12:00~13:00（米国西海岸時間）

●登壇者：Sam Butarbutar氏  
SFをはじめ4店舗展開しているThird culture bakeryのオーナー。餅粉を主材料にマフィンとドーナッツを販売する。近隣のカフェやスーパー600店舗にも卸しており、米粉の知識が高い。  
<https://thirdculturebakery.com/>

### <開催結果>

- 申込数：約51名
- 参加数：14名（参加率27.5%）
- オンデマンド視聴：9件
- アンケート：  
米粉興味関心回答TOP2 100%

### <レビュー、シェフコメント>

- 日本産米粉を使用する際に美味しく仕上げるための製法について、正しく伝えていくことが重要。具体的には米粉と小麦粉の吸水性の違い（小麦粉は混ぜた瞬間に水を吸収するが、米粉は熱が加わった時に吸水能力が活性化する）を踏まえ、レシピは水分や脂肪分を多くする（バターの代わりに植物性オイルを使うなど）といった工夫が必要なことなど。
- 今や、米国のグルテンフリーを求める消費者だけでなくアレルギーの無い人にも味（おいしさ）で購入してもらおう時代。どんな素材を使っているか（オイルでもココナッツオイル、アボカドオイル、粉なら米粉や餅粉）に興味関心が行く時代になってきている。

## オンラインワークショップ°（第2回）開催の様子



## オンラインワークショップ°（第3回）

**Retail Bakers of America (RBA)が定期的実施しているワークショップ°の中で日本産米粉を取り上げ、米粉を使って試作をしたシェフが、レシピと日本産米粉に関するラーニングスを参加者と共有しました**

### <ワークショップ°開催概要>

- 実施日時：2022年2月22日（水）  
13:00~14:00（米国中部時間）
  - 登壇者：Retail Bakers of America (RBA)  
Lee Ann Adams氏  
Joshua Aldarondo氏
- ※RBAは1918年に設立されたアメリカのベーカリー（小売）の非営利業界団体。  
<http://www.retailbakersofamerica.org/home.html>

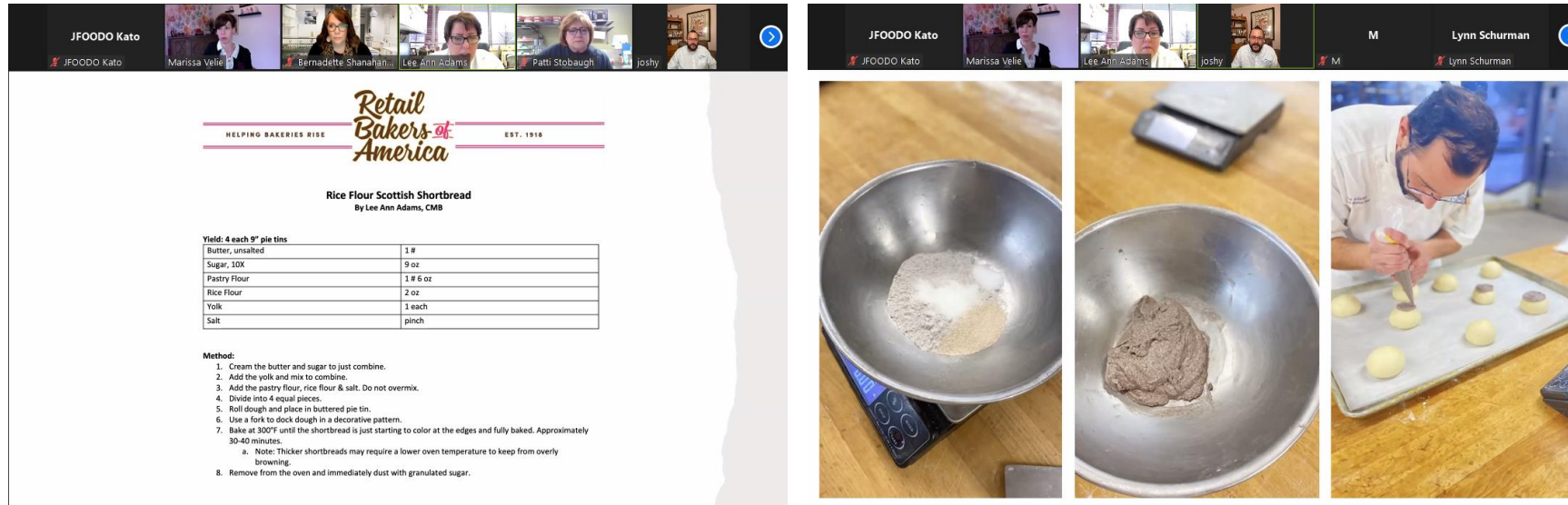
### <開催結果>

- 申込数：16名
- 参加数：4名（参加率25%）

### <レビュー、シェフコメント>

- グルテンフリーということのみならず、日本産米粉を使ったベーカリー製品のおいしさや、新しさについて評価されていた。日本産米粉製品の店舗導入へのメリットについても、消費者によりヘルシーで目新しくおいしいものを提供できる点が強調されており、訴求の切り口としては、グルテンフリーのみを強調するより効果的と思われる。
- 特に黒米粉を使って試作したシェフは、仕上がりの色や焼きあがったときの焼き目の美しさについて高く評価をしており、素材の新しさについて広く高い関心を得られる可能性がある。

# オンラインワークショップ<sup>o</sup>（第3回）開催の様子



**Retail Bakers of America**  
HELPING BAKERIES RISE EST. 1910

**Rice Flour Scottish Shortbread**  
By Lee Ann Adams, CMB

Yield: 4 each 9" pie tins

Butter, unsalted	1 #
Sugar, 10X	9 oz
Pastry Flour	1 # 6 oz
Rice Flour	2 oz
Yolk	1 each
Salt	pinch

**Method:**

1. Cream the butter and sugar to just combine.
2. Add the yolk and mix to combine.
3. Add the pastry flour, rice flour & salt. Do not overmix.
4. Divide into 4 equal pieces.
5. Roll dough and place in buttered pie tin.
6. Use a fork to dock dough in a decorative pattern.
7. Bake at 300°F until the shortbread is just starting to color at the edges and fully baked. Approximately 30-40 minutes.
  - a. Note: Thicker shortbreads may require a lower oven temperature to keep from overly browning.
8. Remove from the oven and immediately dust with granulated sugar.



## オンラインワークショップ（第4回）

LAのアジアンレストラン界で食の次世代リーダー的存在として注目されているWaldo氏を起用し、日本産米粉を使ったエンジェルフードケーキのレシピの紹介や、日本産米粉の品質の高さ、特長について紹介しました

### <ワークショップ開催概要>

●実施日時：2022年2月23日（木）13:00~14:00  
（米国西海岸時間）

●登壇者：Waldo Yan氏  
LAを中心に食のトレンドを牽引するマーケットプレイスに出店しているTasty Food 626のオーナー・シェフ。多様な食材を取り入れ、アジア系のフレーバーやスイーツなどをアレンジし、キャッチーに商品化することを得意とする  
<https://www.instagram.com/accounts/login/?next=/tastyfood626/>

### <開催結果>

- 申込数：31名
- 参加数：14名（参加率45%）
- オンデマンド視聴：1件
- アンケート：  
米粉興味関心回答TOP 2 100%

### <レビュー、シェフコメント>

- ベーカリー製品は、水、酵母、粉という三要素が基本で、その内の一つを変えて他にはない特色際立つものと言うのをとにかく皆常に探している。日本産米粉はコラボする素材の味や香りを鮮やかに描き出す個性を持っており、際立つ要素のひとつとなるポテンシャルがある。
- ジャポニカ米はジャスミン米よりも特色のある香りがなく、それが米粉になったものということで混入させる素材の香りや味が前に出やすいと感じる（シェフコメント）。

## オンラインワークショップ°（第4回）開催の様子





## 個別アプローチ

ニューヨーク、ロサンゼルス、サンフランシスコのベーカリー事業者に対して、日本産米粉の特長を訴求し、日本産米粉のサンプルを配布して74店舗からの取扱意向を獲得しました

対象店舗 395店舗

マスターリスト登録店舗					
店舗ジャンル	合計	NY	SF	LA	その他
Bakery	219	73	68	58	19
Patisserie	134	41	53	39	1
Café	40	12	5	22	1
Hybrid	24	11	5	8	0
その他	18	4	5	1	8
合計	435	141	136	128	29
対象店舗 合計	395	137	131	127	

サンプル配布店舗 74店舗

サンプル配布 店舗					
店舗ジャンル	合計	NY	SF	LA	その他
Bakery	42	17	9	15	1
Patisserie	12	8	3	0	1
Café	19	1	1	16	1
Hybrid	4	3	1	0	0
その他	13	4	1	0	8
合計	90	33	15	31	11
対象店舗 合計	74	29	14	31	-

Bakery：食事用（セイボリー）に限らず、スイーツ系のパン扱う店舗。  
Patisserie： ケーキ屋、クッキー、ドーナツ、クリーミーなどスイーツ系を扱う店舗。  
Café： 店内またはケータリングで飲食を提供するとともに、Baked Itemも扱う店舗。  
Hybrid： オンラインショップなど、様々な要素が組み合わせBaked Itemを扱う店舗。  
その他： メーカーや小売、流通業など、Baked Itemを扱わない事業者。

## プロモーション実施概要（フランス）

## アンバサダーシェフの選定

2020年度に引き続き、Maison Landemaineの石川シェフをアンバサダーシェフに選定しました



石川芳美シェフ

東京生まれ。25歳でパンの世界に入る。2002年より在仏。2007年にMaison Landemaine第一号店をロドルフ・ランドウメヌ氏と共にオープン。更に2020年にはパリに新業態となる初のヴィーガン専門ブーランジェリー・パティスリー「Land&Monkeys」をオープン。2021年、グループ全体でフランス26店舗、東京4店舗を構える。BIOの小麦、ナチュラル酵母など原材料にこだわりを持ち、日本産米粉にも精通する。

<http://www.maisonlandemaine.com>

## キラーアプリケーション開発

- ①日本産米粉の特長が活かされること、②消費者の関心を喚起できる象徴的なベーカリー製品であること、  
③現地で調達可能な材料で再現性があること、④グルテンフリーであること、をポイントに2品を開発しました



開発商品（パン系）

商品名) BARRE ENERGETIQUE

開発経緯) 手軽に購入し、朝食時や空腹時にも簡単に栄養が摂れることや再現性に考慮しながらレシピ開発。

商品特長) 消費者が手軽に楽しめるよう片手で握れるサイズ。グルテンフリーであり、日本産米粉のもっちり感もほどよく楽しめながら食べやすい。はちみつ、クランベリー、カボチャの種なども利用。そば粉も利用しており、ミネラルも取れる。シェフの店舗内の試食ではフランス人スタッフからも評判が良い仕上がり。原価率も抑えられている。

使用材料) 日本産米粉、そば粉、塩、イースト、はちみつ、湯、クランベリー、カボチャの種



開発商品（お菓子系）

商品名) FAR NIPPON

開発経緯) 消費者が親しみやすい菓子として、ベーカリー店での再現性も念頭に置きながらレシピ開発。

商品特長) フランス中で大変親しまれるブルターニュ地方の伝統のお菓子FAR BRETONのような見栄えの商品。日本産米粉や栗粉等を利用して開発。米の甘味も活かされ、砂糖も控え目。見た目も色鮮やかで米粉の食感も楽しめ、シェフの店舗内の試食ではフランス人スタッフからも評判が良い仕上がり。商品ネーミングは、シェフの店舗のマーケティング担当（フランス人）もサポートし、日本産米粉を利用していることを想起させる。原価率も抑えられている。

使用材料) 日本産米粉、栗粉、栗、植物性代替卵・卵白、大豆ヨーグルト、クルミ油、バニラ、砂糖、塩、クルミ

## オンラインワークショップ開催

開発したキラーアプリケーションの調理実演をするとともに、日本産米粉の特長についてベーカリー関係事業者に訴求し、参加者の取扱意向の向上を図りました

### <ワークショップ開催概要>

実施日：2022年1月31日（月）  
14:00～16:00  
会場：ル・コルドン・ブルー  
（オンラインでも同時配信）  
登壇者：Madame Yoshimi  
Landemaine シェフ

### <開催結果>

- 参加数：12名
- アンケート：  
米粉取扱意向回答TOP 2 100%

### <施策レビュー>

- 参加者アンケート結果では、日本産米粉の魅力についての質問項目（複数回答）で、8割が「グルテンフリーであること」を選択しており、グルテンフリーへの関心の高さがうかがえた。
- ワークショップには調理学校の生徒や先生の参加もあり、開催直後には調理学校の先生および、他のベーカリー育成事業者からも日本産米粉の当地での取扱い・販売先の問い合わせがあり、日本産米粉への関心を高める開催となった。

## オンラインワークショップ開催の様子



# プロモーション実施概要（ドイツ）

## アンバサダーシェフの選定

ミュンヘンにベーカリーを構えるKonditorei Tanpopoの岡田シェフをアンバサダーシェフに選定しました



岡田かな子シェフ

- 日本人シェフによるベーカリー
- タルトやケーキなどが豊富

HP

<http://www.tanpopo-cafe.de/>

Instagram

[https://www.instagram.com/konditorei\\_tanpopo/?hl=en](https://www.instagram.com/konditorei_tanpopo/?hl=en)

Facebook

<https://www.facebook.com/tanpopokonditorei/>



## キラアPLICATION開発

ドイツ発祥の伝統的なお菓子シュトロイゼルクーヘンを、日本産米粉を使ってグルテンフリーに仕上げた、お菓子系の1品を開発しました



開発商品 (リンゴケーキ)

商品名) Apfelstreuselkuchen 林檎のシュトロイゼルクーヘン グルテンフリー

開発背景) ドイツの中でも高所得者層が多く、食文化が進み、新レシピの開発に意欲的なベーカリーが多いとミュンヘンをターゲット。日本産米粉と伝統的なお菓子の組み合わせで新たなベーカリー商品を開発。

商品特長) グルテンフリーに仕上がったシュトロイゼルクーヘンは、リンゴを2層にすることで、しっとりとした食感と、上層のクランブルな食感を一緒に味わえる。きめが細かい日本産米粉を使うことで、ふるいにかける必要もなく作りやすいのも特長の1つ。

使用材料) 日本産米粉, バター, 砂糖, 卵, バニラエッセンス, りんご

## オンラインワークショップ開催

開発したキラーアプリケーションの調理実演をするとともに、日本産米粉の特長についてベーカリー関係事業者に訴求し、参加者の取扱意向の向上を図りました

### <ワークショップ開催概要>

実施日：2022年2月7日（月）  
15:00～16:00

会場：ミュンヘンのスタジオより  
オンライン配信

講師：tanpopo Konditorei Café  
岡田かな子氏

### <開催結果>

●参加数：26名  
(オンデマンド視聴含む)

●取扱意向獲得数：23名

### <施策レビュー>

- レシピ動画を観て日本産米粉でリングのシュトロイゼルクーヘンを試作した方からは、他国産米粉を使ったときよりも味が異なり、美味しいとの反応があり、味への評価がうかがえる。
- 現地ベーカリーからは、オーガニック認証BIO対応の米粉に関する問い合わせがあり、ニーズがうかがえる。
- 独食材専門誌Deutscher Landwirtschaftsverlagがワークショップに参加したり、独・有力経済メディアWirtschaftWocheからも興味があると反応があったり、在ドイツ日本人向けメディア「ニュースダイジェスト」でも掲載されたりとメディアの関心も高い。

## オンラインワークショップ開催の様子



