

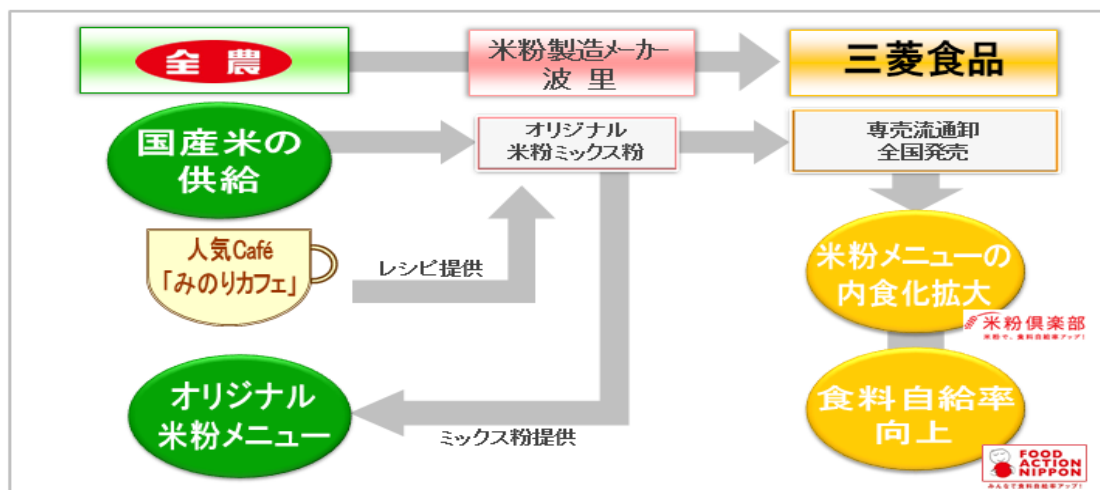
三菱食品株式会社  
 全国農業協同組合連合会  
 株式会社波里



全農みのりとみのる『パン用ミックス粉』&『パンケーキミックス』 2013年3月1日(金)全国発売開始

JA全農(東京都千代田区)、三菱食品株式会社(東京都大田区)は米粉製造の株式会社波里(栃木県佐野市)との共同開発商品「全農みのりとみのる “パン用ミックス粉”・“パンケーキミックス”」を2013年3月1日(金)より全国で発売します。

東京・銀座のJA全農直営店「みのりカフェ」のパンやパンケーキを家庭で簡単に作っていただける国産米を使った米粉のミックス粉です。お米のふわっと・もちりの食感をお楽しみ下さい。



生活者の納得感・満足感

パン用ミックス粉 (300g)



パンケーキミックス (300g)



- 国産の米粉を主原料にしたプレミックス粉タイプですので、混ぜる手間は不要です。
- お米の優しい甘さや、ふわっと・もちりした食感がくせになるおいしさです。
- ホームベーカリーで作る“パン用ミックス粉”とホットプレートで作る“パンケーキミックス”の2品をラインアップ。

<開発の背景>

JA全農と三菱食品株の共同開発商品第二弾となります。  
第一弾の「国産米の新しいニーズを！」を合言葉に2012年3月に発売した  
国産米を使った新しいタイプのシリアル「全農コメフレ シュガー味&  
ココア味」はフード・アクション・ニッポン アワード2012にて商品部門  
「最優秀賞」を受賞し、多くの方から評価をいただいております。



第二弾は銀座三越9階にあるJA全農直営店「みのりカフェ」  
のメニューを家庭でかんたんに楽しむことができる商品です。  
国産米粉を主原料にプレミックス粉タイプに  
ブレンドしました。お米のしっとり、ふわっとした  
食感をお楽しみください。

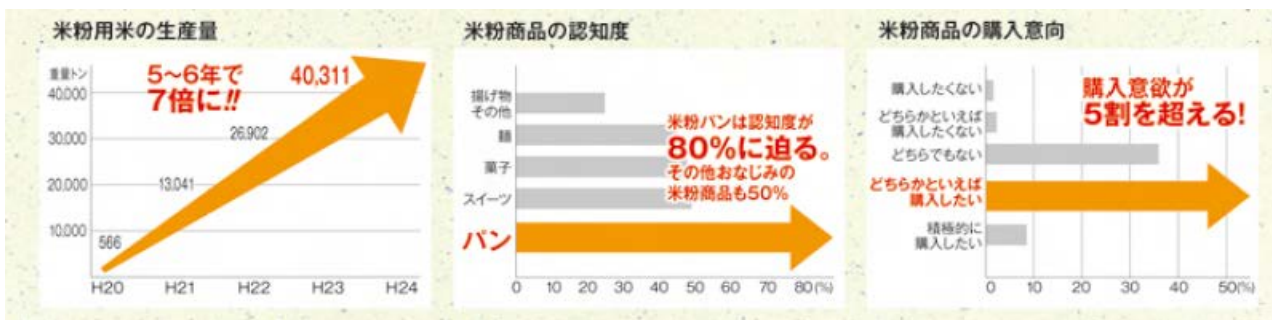


<みのりカフェ Menu>



広がる米粉市場

【フード・アクション・ニッポン/米粉倶楽部資料より】



<プレミックス粉市場>

プレミックス粉には加糖タイプのホットケーキミックス商品と無糖タイプのお好み焼き粉や天ぷら粉商品があります。特に加糖タイプの市場はお家で手作りスイーツが簡単に楽しめるミックス粉商品数のバリエーションの増加やインターネット等でたくさんのレシピが閲覧できたりするようになったこと、家庭用調理器具の高機能化や低価格化が進んだことなどの要因により、2000年代に入って約130億円台(2003年)の市場が2012年には約208億円(※)にまで伸長しています。しかしながら、拡大傾向にあるプレミックス粉商品は、輸入小麦粉を主原料とするものがほとんどです。

そこで『国産米粉』を使って”新しいお米のおいしさをご提供し、家庭での楽しいコミュニケーションの輪の広がりが食料自給率アップにつながるような商品を開発しました。

※数値は富士経済 販売動向調べ

ブランド	商品名	内容量	標準小売価格	賞味期限
全農	みのりとみのる パン用ミックス粉 パンケーキミックス	300g	246円 (税抜)	12ヶ月 (365日)

三菱食品株式会社 フードコーディネート本部 MD第二部(商品) 03-3767-4232  
 広報・CSR部 広報チーム(報道関係) 03-3767-5003  
 全国農業協同組合連合会 米穀部 米輸出・需要拡大推進課 03-6271-8170  
 株式会社波里 営業二部 03-3851-7331