

米粉食品・米粉料理 の特徴を活かした PRについて(案)

※ 米粉deクラブにおけるPR、
キャンペーン展開においては、
米粉食品・米粉料理の特徴を活
かして実施していくこととする。

パン～もちり、しっとり、ふわ
ふわの食感に～



小麦にはない、米ならではのもちもち
とした食感。トーストすると、ぱりっ
とした食感で、風味も良い。
小麦粉パンに比べ、しっとり感があり、
低カロリーで、腹持ちがする。

めん～つるつる、もちもち、しこしこ、
ゆで上がりが早く、
ゆでのびしにくい～



米粉を7割～8割使っためんは、強いこ
しと、もちもちつるつるした食感。ゆ
で上がりが早く、ゆでのびしにくい。
米粉の配合率を少なめにしたうどん、
中華麺、パスタは、つるつる感や、も
ちもち感が楽しめる。

洋菓子～ケーキはしっとり、クッキー
はさっくり～



米粉は水分をしっかり含み、粘りの出
るグルテンを含まないので、ケーキは
しっとりし、クッキーはサクサク、ほ
ろほろの軽い仕上がりになる。シュー
クリームは皮は食感が繊細に、蒸しパ
ンはモチモチになる。

天ぷらや揚げ物～油を含みにくく、冷
えてもかりっと、さくっと～



天ぷらは、小麦粉と違って、ダマにな
らないので、失敗しない。
衣が薄く、油を含みにくいので、カロ
リーが少なめ。また、冷えてもかりっ
と、さくっとして油がべとつかない。

カレーやポタージュのトロみづけ
～油なしでひと味違うボリューム感～



カレーやシチューのトロみづけに米粉
を使うと、小麦粉のルーのようなボ
リューム感のあるトロみができる。
小麦粉と違い、ダマにならず、簡単
にできる。油を使わないのでカロリー
も控え目。