



全国2,000店舗以上が集結！米粉グルメフェア、今年も開催！ 「米コのグルメ～米粉を使ったグルメフェア2024～」

2024年10月1日（火）～2024年11月29日（土）の期間限定開催
～「賛否両論」店主・笠原さん監修の「みんなのきょうの料理」コラボレシピも公開～

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、2024年10月1日（火）から2024年11月30日（土）の期間限定で大手外食チェーンや日本全国の飲食店と連携した「米コのグルメ～米粉を使ったグルメフェア2024～」を開催いたします。

2023年のフェアでは、1,300店舗以上の飲食店にご賛同いただきましたが、今年は昨年度のご賛同企業だけでなく、米麺や米粉を使ったどらやき、フルーツタルトなど、新たなご賛同企業も迎え、全国2,000店舗以上の飲食店が集結しました。

また、NHKエデュケーショナル「みんなのきょうの料理」とコラボレーションし、「賛否両論」店主である笠原さん監修の米粉レシピも、2024年10月1日（火）から「みんなのきょうの料理」（<https://www.kyounoryouri.jp/>）と米粉タイムズ（<https://komeko-times.jp/>）で公開いたします。

本フェアやその他取り組みを通じて、お米や米粉の魅力を皆様感じていただけるようこれからも活動して参ります。



■「米コのグルメ～米粉を使ったグルメフェア2024～」概要

- ・内容 : 大手外食チェーンや地域密着の飲食店などと連携し、米粉を使ったメニューを提供
- ・期間 : 2024年10月1日（火）～2024年11月30日（土）
※参画店舗によって、上記期間内で開始時期、終了時期が変動します。
- ・参加店舗数 : 2,000店舗以上
- ・URL : <https://komeko-times.jp/menufair02/> ※2024年10月1日（火）公開

※米粉以外の原料（小麦粉など）も使用しております。詳しくは、各店舗へお問合せ下さい。

NEWS RELEASE

2024年9月25日（水） 米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局



■ ご賛同企業様 ※一部抜粋、ブランド名50音順※

がぶりチキン。(株式会社ブルームダイニングサービス)

日本唐揚協会の主催する「からあげグランプリ®」中日本しょうゆダレ部門で13年連続金賞受賞中の「がぶりチキン。」で衣に米粉を使用した“からあげ”を3種類の部位で提供します。

「米粉」のからあげはがぶりチキン。の従来のからあげよりも衣が軽く、部位によって食感の違いをお楽しみいただけるのが特徴です。

販売メニュー : 米粉からあげ (やげん・ネック・鶏トロ)

販売店舗数 : 38店舗

販売期間 : 継続販売

公式HP : <https://gabuchiki.com/>



からあげ金と銀(株式会社金と銀)

創業11年目、全国66店舗展開中。「からあげグランプリ」2024年最高金賞受賞店の「からあげ金と銀」で、100%米粉使用でパリパリに仕上げた「米粉パリパリ鶏皮チップス」を提供します。米粉と鶏皮の相性抜群で、ニンニク、しょうが不使用の秘伝出汁しょうゆダレで漬 け込んだ鶏皮チップスです。

販売メニュー : 米粉パリパリ鶏皮チップス

販売店舗数 : 34店舗

販売期間 : 2024年10月1日（火）～11月30日（土）

公式HP : <https://www.karaage-kintogin.com/>



グランディール(株式会社オールハーツ・カンパニー)

1989年に京都で創業した、こだわりの素材と職人が丹精込めて焼き上げるパンが特徴のベーカリーです。

今回のフェアでは、「米粉のプティさつま」と「米粉ブレッド」を提供します。「米粉のプティさつま」は、米粉特有の噛むほどに増す甘さともっちり感、鳴門金時芋のしっとりとした甘さが相性抜群の一品です。

販売メニュー : ①米粉のプティさつま、②米粉ブレッド

販売店舗数 : 10店舗

販売期間 : ①2024年9月26日（木）～2024年11月30日（土）

②2024年10月1日（火）～継続販売

公式HP : <https://grandir-kyoto.jp>





クリスピー・クリーム・ドーナツ

（クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社）

1937年にアメリカのノースカロライナ州で創業した、ドーナツ＆コーヒーショップです。

昨年初めて販売した国産米粉入りミックスを使った「Komeco」ドーナツ。現在販売中の『Komeco パンプキン ミルククリーム』は、日本発のモチふわトロとした生地に“パンプキン”を合わせることで、秋を感じるドーナツに仕上げました。11月1日からは、“Komeco”から“Kome-Dough”に名前を変え、米粉入りのドーナツが定番メニューに仲間入りします。定番メニューとして登場する『Kome-Dough 黒蜜きなこ』は、きなこ風味のコーティングに黒蜜ソースを重ね、最後にきなこを振りかけた、香ばしい風味が食欲をさそう一品です。



販売メニュー：①Komeco パンプキン ミルククリーム

②Kome-Dough 黒蜜きなこ

販売店舗数：79店舗 ※2024年9月25日時点

販売期間：①8月28日～10月中旬予定

②11月1日～12月20日予定

※2025年1月上旬から販売再開予定

公式HP：<https://krispykreme.jp/>

コムフォー（シマダハウス株式会社）

日本人の食文化に深く根付く国産米を「米麺」として広めていきたいという想いから2001年に1号店をオープンしたフォーの専門店「コムフォー」にて、食材全て国産のものを使用したこだわりの和風フォーを提供します。

お米屋さん発祥のCOMPHOが作り出す、日本×ベトナムの国産米麺。博多の自慢の地鶏とベトナム伝統のフォーを、国産米『亜細亜のかおり』を使った米麺をスープカレーでご提供いたします。辛さと優雅さが絡み合う、COMPHOならではの新鮮な味わいをお楽しみください。



販売メニュー：博多地鶏のスープカレー米麺

販売店舗数：5店舗

販売期間：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

公式HP：<https://compho.jp/>

※メニューは途中で変更になる場合があります。最新の情報は店舗にお尋ねください。

大衆居酒屋とりいちず（株式会社FS.shake）

「食を楽しむものにする」をモットーに、本格的な鶏料理専門店の味をカジュアルな価格で楽しめる居酒屋です。「秘伝のでか鶏唐揚げ」は、サクサク軽い食感で脂っこくなく、冷めても美味しく、特製スパイスを漬け込んだジューシーな味わいが魅力です。



販売メニュー：秘伝のでか鶏唐揚げ

販売店舗数：51店舗

販売期間：継続販売予定

公式HP：<https://toriichizu.net/>



BAGEL & BAGEL（株式会社アルテゴ）

日本最大の店舗数を誇る、“しっとり&もちもち”のソフトな食感のベーグルを提供する国内No.1のベーグル専門店「BAGEL & BAGEL」にて、米粉を練り込んだ、もちもち食感の和ベーグルを提供します。噛めば噛むほど米粉の甘味が感じられて、炊き立てのお米のような香りにお餅のような食感がポイントです。

販売メニュー：【米粉を使用したオリジナルベーグル3種】
米粉70%/抹茶とあずき-米粉70%配合-/
黒豆ときなこ-米粉70%配合-
【サンドイッチとスープセット】
米粉を味わうベーグルサンドイッチとスープのセット

販売店舗数：26店舗

販売期間：2024年11月1日（金）～2025年2月28日（金）

※なくなり次第終了です。

公式HP：<https://bagelbagel.jp/>

※サンドイッチはカフェ店舗のみで販売。



明月館

（一般社団法人大阪外食産業協会

（株式会社 エム・ジー・コーポレーション）

1959年創業の本場韓国のレシピで和牛を提供する焼肉店です。
韓国の冷たいスープ「ネング」をイメージした植物由来食材のみの味噌冷麺を提供いたします。

販売メニュー：味噌冷麺

販売店舗数：2店舗

販売期間：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

公式HP：<http://www.meigetsukan.com/>

※その他、一般社団法人大阪外食産業協会の会員企業様から多数ご参加予定です。



モスバーガー（株式会社モスフードサービス）

山形県産の米粉を100%使用したパンズに、豚肉と玉ねぎを混ぜ込んだハンバーグをはさんだポークサンド<米粉>。山形県産の米粉を100%使用したパンに、ジューシーなポークソーセージをのせたポークロール<米粉>。それぞれ、別添えのパックケチャップをつけてお召しあがりください。袋のまま加熱しスタッフが商品に直接手を触れずにご提供します。くだものと野菜またはSサイズドリンク、おもちゃがついたセットもあります。

販売メニュー：ポークサンド<米粉>

ポークロール<米粉>

販売店舗数：1,312店舗

※2024年8月末時点

※一部の商品については扱っていない店舗もあります。

販売期間：継続販売

公式HP：<https://www.mos.jp/>



低アレルゲンメニュー



ラ・メゾン アンソレイユターブル (株式会社 ピー・エス・コープ)

旬のフルーツにこだわった手作りタルトや季節ごとのかわいらしいスイーツギフトを販売しています。今回は、米粉を粉の50%を使用した、ほろほろとした食感のクッキー生地ととっとり香ばしいクレーム・ダイヤモンドを流し焼き上げたタルトを提供します。食感と風味を楽しめるタルトに、上品な甘さのラ・フランスと爽やかな香りのシャインマスカットなど彩り鮮やかにフルーツを飾りました。

販売メニュー : シャインマスカットとラ・フランスの
彩りフルーツタルト

販売店舗数 : 21店舗

販売期間 : 2024年11月1日（金）～11月30日（土）

公式HP : <https://www.la-maison.jp/>



龍旗信 (株式会社龍旗信)

2000年に創業した、日本で最初の塩ラーメン専門店。関西に4店舗、パリに2店舗、バレンシア1店舗と国内外に店舗を構える。

今回のフェアでは、無塩・無灌水で米粉95%のグルテンフリー「生麺」で、温かいスープ用に細麺を開発しました。塩スープは、ヴィーガンの上にグルテンフリーの出汁でもあります。優しい風味のスープが米粉麺に絡み、米本来の味と、野菜の食感が魅力のラーメンです。

販売メニュー : ベジタリアンラーメン

販売店舗数 : 2店舗

販売期間 : 2024年11月1日（金）～11月30日（土）

公式HP : <http://www.ryukishin.com/>



リンガーハット (株式会社リンガーハット)

国産野菜にこだわった長崎ちゃんぽん専門店「リンガーハット」にて、米粉を使ったぎょうざを提供します。

皮はブレンドした米粉と小麦粉の粒度にこだわり、何度も試作を重ねて完成させました。米粉を配合した皮は、外はパリッと中はもちもちで、具材には新鮮な国産野菜を使用し、柚子こしょうとの相性が抜群の一品です。

販売メニュー : ぎょうざ

販売店舗数 : 557店舗

販売期間 : 継続販売

公式HP : <https://www.ringerhut.jp/>



●ぎょうざ専用ソース付きのキャンペーン

期間 : 2024年10月4日（金）～無くなり次第終了

※11月中旬見込み

内容 : ぎょうざのたれ、ゆず胡椒に加えて新しい食べ方として、期間限定でぎょうざ5個以上ご注文で選べる専用ソース（梅しそ・黒酢のどちらか）を1袋付けて提供いたします。



YURINAN-ゆうりんあん-（AppBank株式会社）

どら焼き専門店 YURINAN -ゆうりんあん- では2024年9月にオープンした2号店の鎌倉店にて、米粉を使ったどら焼きの皮で全33種のどら焼きを提供しております。

米粉をバランスよく配合し美しく焼き上げたどら焼きの皮は、米粉特有のもちもち食感が特徴です。

※米粉を使ったどら焼きのメニュー開発を継続しており、今後さらに多くの商品を販売予定です。

販売メニュー : どら焼き（全33種）

販売店舗数 : 1店舗（鎌倉店）

販売期間 : 継続販売

公式HP : <https://yurinan.net/>



和食さと（サトフードサービス株式会社）

和食を中心に提供するファミリーレストラン「和食さと」にて、米粉を使用した「大海老天丼」「大海老天おろしうどん」を提供します。

天ぷら粉に国産米粉を使用し、サクサクとした軽い食感の海老天や野菜天など、最後まで飽きずにお楽しみ頂けます。

※時季により天ぷら具材は変更する場合がございます。

※一部商品は時間帯により販売していない場合がございます。

販売メニュー : 大海老天丼/大海老天おろしうどん

販売店舗数 : 197店舗

販売期間 : 継続販売 ※2025年4月メニュー変更以降は未定

公式HP : <https://sato-res.com/sato/>



■NHKエデュケーショナル「みんなのきょうの料理」とコラボレーション

「賛否両論」店主・笠原さんの米粉レシピを「みんなのきょうの料理」と米粉タイムズで公開！



みんなの
きょうの料理
NHKエデュケーショナル



料理人や料理研究者によるプロのレシピを公開するウェブサイト、NHKエデュケーショナル「みんなのきょうの料理」とのコラボが実現し、このコラボ企画のアンバサダーに「賛否両論」店主の笠原将弘さんが就任しました。今回のスペシャルコンテンツとして、笠原さんによる米粉レシピ3つを2024年10月1日から「みんなのきょうの料理」(<https://www.kyounoryouri.jp/>)と米粉タイムズ(<https://komeko-times.jp/>)で公開します。また、米粉タイムズでは、笠原さんへのスペシャルコラムも公開予定ですので、ぜひご覧ください。



■スペシャルコンテンツ概要

URL : <https://www.kyounoryouri.jp/contents/87954>

公開日 : 2024年10月1日（火）～11月30日（土）

■公開レシピ

①かぼちゃとしいたけの鶏そぼろあんかけ

王道の甘辛醤油味に仕上げたため、ご飯にはもちろん、つまみにもなる逸品に。冷めてもおいしいのでお弁当にも合います。

【米粉を活かしたポイント】

米粉はさらさらしていて溶けやすく、失敗がありません。時間が経っても戻りにくいのもポイントです。



②豚とさつまいもから揚げ ねぎだれがけ

秋らしいさつまいもと相性の良い豚肉をチョイスした、ガツンと食べ応えのある料理。もちろん、鶏肉で作るのもおすすめです。

【米粉を活かしたポイント】

吸油率が低いので油っぽくならず、カリッとした食感に仕上がります。



③サーモン米粉焼き 米粉クリームソース

魚をソテーしたフレンチ風の料理ですが、和の調味料を使用することでご飯にも合う味わいにしました。おもてなし料理にもぴったり。

【米粉を活かしたポイント】

クリームソースのとろみつけに使用することで、ソースにほのかな甘さをプラスしています。



■笠原 将弘さんプロフィール

賛否両論 店主。1972年 東京生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年9月、恵比寿に自身の店【賛否両論】を開店。

メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。

独創的な感性で作上げる料理が、訪れた者の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店となる。





■米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」は、農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施します。本プロジェクトを通して、国際的な人口増加等による食料需要増大、原材料価格の上昇や円安の影響から、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、食糧の安定供給に向け国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指しています。

■事業実施主体について

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。

（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2024年3月31日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体 952名 連結 1,012名（2024年6月30日現在）
URL	https://corporate.gnavi.co.jp/