

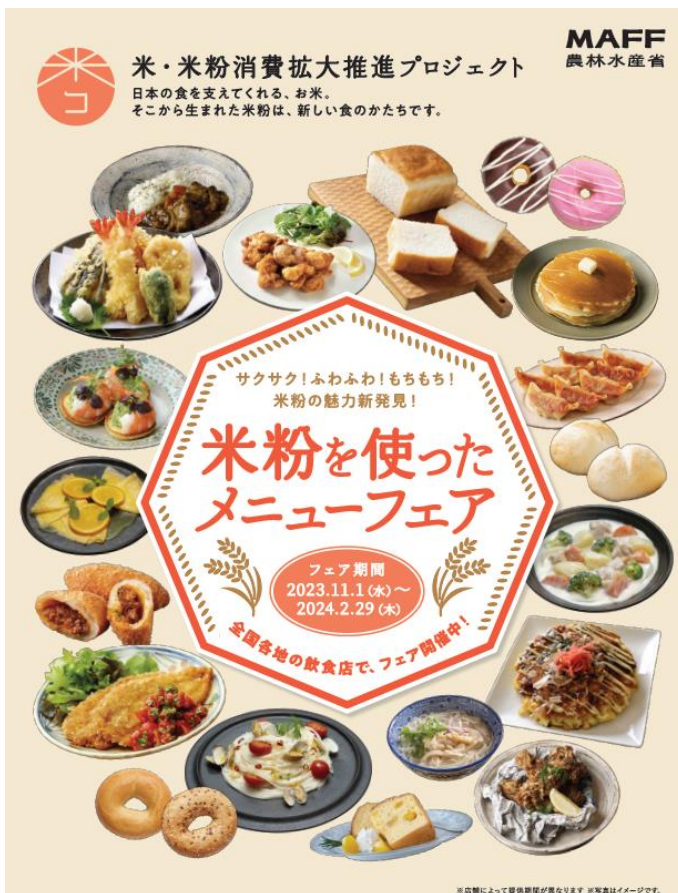


# 米粉の魅力新発見！ 全国各地の飲食店で米粉料理が食べられる 「米粉を使ったメニューフェア」を開催

2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）の期間限定開催  
好きな米粉料理をX・Instagramで写真投稿すると抽選で豪華景品が当たるキャンペーンも実施

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、2023年11月1日（水）から2024年2月29日（木）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「米粉を使ったメニューフェア」を開催いたします。既存の米粉メニューだけでなく、このフェアに際して新たに開発した米粉メニューやフェア限定メニューを提供する店舗にもご参同いただき日本全国の計1,300店舗以上にて、米粉を使ったメニューの提供を行います。

また、期間中に好きな米粉料理を食べてX・Instagramに写真を投稿すると抽選で豪華景品が当たるキャンペーンも実施いたします。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に感じていただけるようこれからも活動して参ります。



## ■米粉を使ったメニューフェア概要

- ・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 : 2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）  
※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 : 1,300店舗以上
- ・URL : <https://komeko-times.jp/menufair01/> ※11月1日（水）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。



## ■ ご賛同企業様 ※一部抜粋、ブランド名50音順※

### 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。

今回、クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン初となる、国産米粉入りのドーナツを開発。地域限定を含め、全5種類のドーナツを販売します。“モチふわトロツ”な食感と、お米由来の自然な甘みが特徴です。

販売メニュー：米粉入りドーナツ5種  
(Komeco きなこ、Komeco 北海道チーズ、  
Komeco みたらしバニラ、Komeco 栗、  
Komeco 生八ツ橋)

販売店舗数：66店舗  
販売期間：2023年11月1日（水）～11月21日（火）  
公式HP：<https://krispykreme.jp/>



### こなな（株式会社ポトマック）

日本の四季から生まれる素材を丁寧にしっかり楽しめるようなパスタを提供する和パスタ専門店「こなな」にて、米粉を使用したパンケーキを提供します。

米粉をブレンドして作るしっとりふわふわのパンケーキに和素材をトッピングしました。

販売メニュー：キャラメルバナナのパンケーキ  
あんこチーズクリームとほうじ茶のパンケーキ  
苺とピスタチオのパンケーキ

販売店舗数：12店舗  
販売期間：2023年11月1日（水）～12月31日（日）  
公式HP：<http://www.konana.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思いから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。

山形豚としめじの甘辛しょうゆ味の煮込みをたっぷりと盛り込み食べ応えをもたせつつ、白だしベースのスープであっさりとし召し上がっていただける一品です。

販売メニュー：山形豚としめじの甘辛煮込みのフォー  
販売店舗数：6店舗  
販売期間：2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）  
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。





## 千房（千房ホールディング株式会社）

1937年に大阪に1号店をオープンして以来、お好み焼や鉄板焼を提供する「千房」にて、米粉を使用した「お好み焼」を提供します。小麦アレルギーの方でもお召し上がりいただける小麦粉不使用の新しいお好み焼です。※同施設にて小麦を使用、調理を行っています。

販売メニュー：グルテンフリーのお好み焼～豚玉新味～  
販売店舗数：23店舗  
販売期間：2023年11月1日（水）～11月30日（木）  
公式HP：<https://www.chibo.com/>



## デニース（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ）

旬の素材、こだわりの食材を活かした料理やデザートなど、幅広いメニューを展開するレストラン「デニース」で、米粉を使用した「自家製フレンチトースト」を提供します。

デニッシュを卵や牛乳などを合わせた液に漬け込み、オーダーごとに焼き上げます。表面はふんわりさっくり、中はしっとりもちもちで、メイプル風シロップをたっぷりつけて味わうのがおすすめです。

販売メニュー：自家製フレンチトースト  
販売期間：2023年11月7日（火）～2024年3月上旬  
公式HP：<https://www.dennys.jp/>



## 一般社団法人 日本唐揚協会

日本唐揚協会は唐揚げを愛する人々の団体です。今回、からあげの重要な要素である“衣の食感”を、より豊かにするために米粉を使用するという新たな挑戦を実施。からあげグランプリ受賞店舗を中心に、サクッと魅力的な米粉のからあげをご紹介します。

販売メニュー：米粉を使用したからあげ  
公式HP：<https://karaage.ne.jp/>



## ■がブリチキン。（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12年連続金賞受賞中の「がブリチキン。」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」のからあげは従来のからあげよりも衣を軽く仕上げ、油がしつこくなく、部位によって食感の違いをお楽しみいただけます。

販売メニュー：米粉のからあげ  
「やげん」「鶏トロ」「すなずり」  
販売店舗数：バル居酒屋店舗 41店舗  
販売期間：バル型30店舗：2023年10月17日（火）～  
居酒屋型11店舗：2024年1月予定  
公式HP：<https://gabuchiki.com/>



# NEWS RELEASE

2023年10月23日（月） 米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局



## ■からあげ金と銀（株式会社金と銀）

創業10年目、全国70店舗、「からあげグランプリ®」通算5回、4年連続金賞受賞の「からあげ金と銀」で、衣に米粉を使用した特製からあげを提供します。でんぷんを使用したガリっとした当店オリジナルの衣に、米粉をブレンドすることにより「カリカリ、サクサク感」が増したグルテンフリーの唐揚げです。

販売メニュー：米粉ブレンド・金のもも肉、  
米粉ブレンド・ゆずこしょう唐揚げ

販売店舗数：47店舗  
販売期間：2023年11月23日（木）～12月23日（土）  
公式HP：[karaage-kintogin.com](http://karaage-kintogin.com)



## 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3種を提供します。

本プロジェクト限定サンドイッチと塩糀を使用した優しい味わいのカラダ温まるスープのセットも販売します。  
※サンドイッチはカフェ店舗のみで販売。

販売メニュー：【米粉を使用したオリジナルベーグル3種】  
やわらかプレーン-米粉70%配合-、  
香る抹茶とあずき-米粉70%配合-、  
濃厚黒ごま-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：27店舗  
販売期間：2023年11月6日（月）～2024年1月28日（日）  
公式HP：<https://bagelbagel.jp/>



## 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ぎを提供します。

薄皮でパリッとした焼き上がりが特徴で、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：ぎょうぎ  
販売店舗数：569店舗  
販売期間：2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）  
※通年提供中  
公式HP：<https://www.ringerhut.jp/>





## 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、米粉を使用した天丼を提供します。

サクサクで軽やかな食感の天ぷらに、かつおベースの特製タレをかけた一品です。

※時季により天ぷら具材は変更する場合がございます。

販売メニュー：天丼

販売店舗数：197店舗

販売期間：2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）

※通年提供中

公式HP：<https://sato-res.com/sato/>



## ■「好きな米粉料理を食べて投稿しよう！ X・Instagram写真投稿キャンペーン！」概要

「米粉を使ったメニューフェア」の期間中、開催している店舗で合計200円（税込）以上の米粉料理を食べていただき、X・Instagramで食べた米粉料理の写真を投稿すると抽選で豪華景品が当たるキャンペーンを3回実施いたします。

### キャンペーン概要

#### ・期間

第1弾：2023年11月1日（水）～11月30日（木）

第2弾：2023年12月1日（金）～12月27日（水）

第3弾：2024年1月8日（月）～2月8日（木）

#### ・応募方法

【X（旧Twitter）の場合】

米粉タイムズ公式X（旧Twitter）アカウント「@komekotimes」をフォローし、「#米粉料理を食べて当てようキャンペーン」と「#店名」をつけて、撮影した米粉料理の写真を投稿。

【Instagramの場合】

米粉タイムズ公式Instagramアカウント「komekotimes」をフォローし、「#米粉料理を食べて当てようキャンペーン」と「#店名」をつけて、撮影した米粉料理の写真を投稿。

### 第1弾景品概要

#### ・X（旧Twitter）の当選景品

「えらべるPay 4,000円分」（当選者数：10名様）  
スマホ決済サービスのポイントを中心に、Amazonギフト券やApple Gift Cardなど多様なラインナップの中から好きな商品を自由にえらべるギフトです。

#### ・Instagramの当選景品

「カタログギフト 選べる日本の米カタログギフト ほなみ」（当選者数：10名様）  
カタログギフトのパイオニア・リンベルが全国の米どころから選び抜いたお米をお楽しみいただけます。

※画像はイメージです。カタログギフトの表紙デザインは変更となる場合がございます。

※第2弾以降の景品は随時、特設サイトでお知らせいたします。

特設サイト：(<https://www.cp-lp.jp/komekotimes-cp3/>)



えらべる Pay





## ■本フェアご賛同企業のコラムが、「米粉タイムズ」にて2023年11月1日より順次公開！

「米粉を使ったメニューフェア」にご賛同いただいた各社のコラムを2023年11月1日より、「米粉タイムズ」に掲載いたします。各社のメニューの詳細や開発秘話を順次掲載していきますので、ぜひご覧ください。

「米粉タイムズ」とは、お米・米粉に関する最新情報やレシピ・動画・コラムなどを掲載するお米・米粉専門メディア。キャンペーンに関するお得な情報なども発信いたします。

・ URL : <https://komeko-times.jp/>

## ■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、気候変動による生産減少、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。※本プロジェクトは、米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局（㈱ぐるなび等）が担当いたします。

## ■米・米粉消費拡大推進プロジェクトの主な取り組み

本プロジェクトでは、主に下記の取り組みを実施いたします。また下記以外に、さまざまな取り組みを実施予定です。

### <主な取り組み>

- ①：本プロジェクトのTVCMを放映
- ②：注目の料理人5名が「米粉アンバサダー」として米粉の魅力を発信
- ③：米粉について知れる「米粉タイムズ（KOMEKO TIMES）」を公開
- ④：米粉グルメを食べられる期間限定イベントを開催
- ⑤：全国のスーパーで「米粉売場」が登場
- ⑥：SNSオープンキャンペーンを実施
- ⑦：米粉グルメが食べられるお店が全国に「米粉を使ったメニューフェア」を開催



事業ロゴ