



米粉について正しい知見やノウハウを  
製菓製パン、飲食店、カフェ、料理教室などを営む方々に向けて提供し、  
米粉の消費拡大を図る

## 「米粉を知るゼミ」始動

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、米粉を使ってみたいけど使い方が難しいという声にお答えし、米粉の性質や利用方法などを学ぶHOW TOコンテンツ「米粉を知るゼミ」を2024年7月より始動いたします。



### ■ 「米粉を知るゼミ」とは

「米粉を知るゼミ」は、「米コ塾」の一環として米粉を取扱う事業者・各種団体の方、またこれから事業に米粉グルメを取り入れることを検討中の方※1に向けて米粉の正しい知見やノウハウの提供をし、米粉に関する理解を深めるコミュニティです。米粉はぐるなび総研2023年「今年の一皿」準大賞となるなどブームの到来と言われています。そこで、米粉の特徴の1つであるグルテンフリーに関する有識者のインタビュー、交流会、展示会など、さまざまな活動を通して情報発信を行います。

※1：技術やノウハウを共有しながら米粉普及の未来を探求するコミュニティ「米コ塾」にご登録頂くと一般公開に先立って情報をご提供します。 米コ塾URL：<https://jyuku.komeko-times.jp/>

### ■ 「米粉を知るゼミ」の活動について

「米粉を知るゼミ」では、主に3つの活動内容を予定しています。今後随時コンテンツを発信予定です。

#### 活動内容①：「インタビューリレー」の配信

米コ塾会員および製菓・製パン・カフェ・飲食などの個店が抱える課題や悩みに専門家が答える動画コンテンツを2024年7月より定期的に配信いたします。

＜本件に関する報道関係者からの問い合わせ先＞

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：太田・山本・小野  
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：[komeko\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:komeko_pr@vectorinc.co.jp)



## 活動内容②：米粉カンファレンス2024「米粉ブームの再来、次の一手は？」の開催

米粉に関わる企業・研究機関・シェフが集結するビジネス交流会を2024年7月17日(水)に開催予定です。米粉に関する旬なテーマを深掘りすると共に、社会や企業にとっての“食”の課題を取り上げ、解決に向けて意見交換を行います。

小麦アレルギーの人でも安心して食べられることや、低カロリーで栄養価が高い、料理に使いやすいなど多くのメリットがあることから、昨年食のトレンド入りを果たした米粉がこれから行うべき活動を米粉に関わる皆様と考えていきます。

### <概要>

- ・タイトル : 米粉カンファレンス2024「米粉ブームの再来、次の一手は？」
- ・開催日時 : 2024年7月17日(水)
- ・開催場所 : TKP新橋カンファレンスセンター  
(東京都千代田区内幸町1-3-1 幸ビルディング10～16階)
- ・内容 : 食の課題を取り上げ、米粉がこれから行うべき活動について各社のプロが議論。
- ・参加方法 : 米コ塾会員向けメルマガにてお知らせ予定

## 活動内容③:cotta主催「米・米粉の可能性を広げるBtoB展示会」への参画

「米粉を知るゼミ」は、日本最大級のECサイト「cotta」が開催する米・米粉・グルテンフリーの市場活性化を目的とした展示会に参画いたします。

### <概要>

- ・タイトル : cottaビジネスフェア～米・米粉の可能性を広げるビジネス展示会～
- ・開催日時 : 2024年9月11日(水)、9月12日(木)
- ・開催場所 : EBIS303(東京都渋谷区恵比寿1-20-8 エビススバルビル3階)
- ・内容 : ・米、米粉、グルテンフリーに関する情報発信  
・米、米粉を使ったメニュー、商品開発を検討される店舗の課題解決  
・米、米粉、グルテンフリー関連商品を取り扱う企業との商談機会の創出

※詳細は、米コ塾会員向けメルマガにてお知らせ予定です。

## ■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。

<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：太田・山本・小野  
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko\_pr@vectorinc.co.jp



## ■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 Gurunabi, 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980名 連結1,059名（2024年3月31日現在）
URL	<a href="https://corporate.gnavi.co.jp/">https://corporate.gnavi.co.jp/</a>

<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：太田・山本・小野  
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko\_pr@vectorinc.co.jp



## 〈参考情報〉

### ■ 米粉を使ったグルテンフリーレシピをご紹介します

米粉は、グルテンを含まない「グルテンフリー食材」です。今回は、夏に向けてグルテンが気にならない、レシピをご紹介します。

参考URL：米粉タイムズ <https://komeko-times.jp/about/>

#### ①：暑い夏にぴったり！「米粉のバナナ豆乳アイス」

バナナ豆乳・米粉・砂糖・バニラエッセンスを加熱しながら混ぜ、冷蔵庫で冷やすだけで簡単に口溶け滑らかなアイスに。米粉と豆乳を使用することで、ヘルシーなアイスに仕上がります。

参考URL：<https://www.instagram.com/reel/C6ve6bCS7U8/>



#### ②：もちもちの食感が美味しい！「米粉のグルテンフリーパスタ」

米粉のパスタを使用することでもちもちな食感に。また、一般的なパスタを使用せず米粉のパスタを使用することでヘルシーなパスタに仕上がります。

参考URL：<https://www.instagram.com/reel/C6HyTBxxy1X/>



#### ③：甘くて美味しいグルテンフリースイーツ「いちごのホールケーキ」

米粉を使用して生地を作ることのでふわふわ食感がアップ。また、米粉を使用することでダマになりづらく、簡単につくることができます。

参考URL：<https://www.instagram.com/reel/C8B4TlcyJP2/>



＜本件に関する報道関係者からの問い合わせ先＞

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：太田・山本・小野  
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：[komeko\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:komeko_pr@vectorinc.co.jp)