

“ロボット耕作米”を使った米粉料理&スイーツが 京都で食べられる！

雷粉商品化 第1弾「Le Nature」にて販売開始

【ロボット×食のコラボレーション】 雷粉を用いたクッキー、ケーキ、グラタン等を販売

株式会社テムザック（本店：京都市上京区、代表取締役社長：川久保 勇次、以下「テムザック」）、Le Nature（所在地：京都市中京区、代表：佐野 真由美）、イグレック（所在地：京都市上京区、代表：永末 幸代）、takami 菓子店（代表：伊藤 貴美）は、ロボット耕作米からできた米粉『雷粉』を用いたハンバーグやグラタンなどの料理と、クッキー・パウンドケーキ・タルト等のスイーツを、2024年1月下旬より「Le Nature」にて販売開始いたしました。



『雷粉』は、テムザックが、ロボット技術を用いて労力を大幅に削減する稲作“WORKROID 農業”で育てた米を米粉にしたものです（品種：ミズホチカラ/ふくのこ）。耕作放棄が懸念される小規模圃場や不整形地でも、手間を最小限にして稲作を維持するとともに、米粉の製造・流通による付加価値創出・収益化を目指しています。

「米」の消費量は年々減少している一方、「米粉」はパン・ケーキ・麺類など小麦粉の代用品として多用途に使える上に、健康志向の高まり、輸入小麦の価格高騰などを受けて近年需要が増加傾向にあります。

ロボット稲作という新しい省力化農業を確立させると同時に、米粉の魅力を発信することで、米粉の需要拡大・食料自給率向上への貢献を目指してまいります。



* 図) 出典：農林水産省 <https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/komeko/attach/pdf/230307-3.pdf>

■各社の役割

テムザック	Le Nature	イグレック	takami 菓子店
ロボット開発、雷粉（米粉）の生産	雷粉（米粉）料理 & スイーツの販売		雷粉（米粉）スイーツの製造

■販売場所

店舗名 : Le Nature ル・ナチュレ

住所 : 〒604-8155 京都府京都市中京区占出山町 320 小島ビル 2F

営業時間 : 11:00~22:00

TEL : 075-354-5168



■第1弾 | 雷粉使用 米粉商品紹介

◆ Le Nature | ル ナチュレ Instagram [@le.nature.office](https://www.instagram.com/le.nature.office)

京都、烏丸錦のオーガニックレストラン。<食べることは、からだを育む 食べることは、こころを癒す 食べることは、未来をつくる > を大切に、有機野菜の促進事業、食育活動、イベント主催・出展など、数々の事業を展開しています。



* 店舗詳細は販売場所に記載



有機野菜のカレー

スパイスと米粉でカレールーを作りました。
サラッとしたカレーになります。



米粉ぱん

小麦粉の代わりに米粉を使用しています。
外はカリッと中はフワフワモチモチです。



小エビの豆乳グラタン

炒めた小エビと野菜に米粉と豆乳を加えてホワイトソースを作ります。小麦粉よりダマになりにくいです



お野菜の米粉ピザ

米粉のピザ生地にトマトソースとお野菜とチーズを乗せて焼きます。軽くて腹持ちの良いピザです。



ヘルシー豆腐ハンバーグ

ハンバーグの繋ぎに豆腐と米粉を使います。
カロリー控えめ高タンパク低脂肪のハンバーグです。



お野菜の豆乳ポタージュ

刻んだお野菜を炒めてミキサーにかけて米粉と豆乳を加えます。お野菜の味が引き立ちます。

◆ **igrek | イグレック** Instagram [@igrek.kyoto](https://www.instagram.com/igrek.kyoto)

パウンドケーキ&クッキーのお店。バターとバニラビーンズが香る焼き立ての美味しいスイーツをお届けします。旬の素材をふんだんに使ったパウンドケーキと、チョコレートがゴロゴロ入ったクッキーには大原の新鮮で濃厚な卵を使用しております。年に数回阪急うめだ本店で出店しています。



株式会社永末書店 TEL : 075-415-7280 FAX : 075-415-7290 住所 : 602-8446 京都市上京区五辻町 69-2

HP <https://igrek-106182.square.site/>



米粉チョコレートクッキー

ミルクチョコレート、ビターチョコレート、ホワイトチョコレートの3種類のチョコレートを3層に重ねて焼き上げた、チョコレート尽くしのしっとりクッキーです。チョコレートの濃厚な香りあふれ出す、なめらかな舌触りをお楽しみください。



米粉はちみつサブレ

はちみつをキャラメリゼして混ぜ込んで焼き上げました。はちみつのカリカリと米粉のサクサクほろほろ食感が楽しめるサブレです。



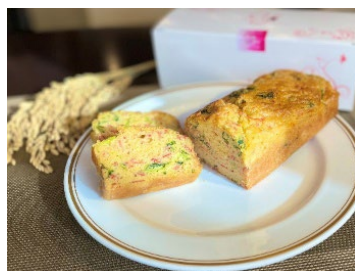
米粉モンブランパウンドケーキ

フランス産の粟を使った、本格的なモンブランケーキが丸ごと入ったモンブランパウンドケーキです。裏ごしした粟とカットした粟をたっぷり入れて、生クリームを加えて米粉の特性を生かしてしっとり仕上げました。ラム酒を入れることにより粟本来の甘みと香りが引き立ちました。



米粉いちごパウンドケーキ

甘酸っぱいいちごをコンフィチュールにし、たっぷり加えてしっとり焼き上げました。米粉の香りともちもち食感をお楽しみください。



京野菜米粉ケーキサレ

炒めた金時人参、九条ネギを米粉の生地にまぜ込み、ふっくらしっとり焼き上げました。京野菜の素材をお楽しみください。

◆ **takami 菓子店** Instagram [@ta_ka_412](https://www.instagram.com/ta_ka_412)

人との繋がりを大切に心と体に優しい美味しいお菓子をマルシェ、間借りカフェ、京都市レストラン複数で販売。白砂糖は使用せず材料にこだわり、きび砂糖 てんさい糖 古代小麦 国産米粉などを使用しています。



* 常時、ル ナチュレにてお買い求め頂けます。お電話にてお取り置きのご予約頂けると確実です。その他にも旬のグルテンフリー焼き菓子もごぞいます。

現在通販サイト準備中です。

E-mail takamikashitenn.office@gmail.com



くるみとクランベリーのオートミールクッキー

オーガニックのオートミールを使用した、ザクザク食感の噛むほど風味が広がるヴィーガンクッキーです。くるみとクランベリーや季節によりココナッツパンなどお楽しみ下さい。

米粉スノーボールクッキー

米粉を使用した、さくほろっと口溶け滑らかなヴィーガンのクッキーです。きび砂糖を使用して、ココのある優しい甘さが特徴です。



米粉のヴィクトリアケーキ

ふわっと有機のバニラ香る、しっとりとした米粉のアーモンドスポンジ生地に、ベリーのジャムと、ローストしたココのあるアーモンドクリームをサンドしました。



米粉の季節のヴィーガントルト

米粉のサクッとしたタルト生地に、しっとりなヴィーガンの有機バニラアーモンド生地に旬の食材を使用した満足感のあるタルトです。季節により、バターナッツかぼちゃ、さつまいものスイートポテト、柑橘やベリーなどのフルーツを使用します。

■テムザックの省力化農業の取り組みについて

テムザックは、2022年12月、ロボットを活用した稲作について延岡市と連携協定を締結^(*)1)し、2023年春には、最先端実践拠点として「アグリ研究所^(*)2)」を開設いたしました。農業経験のない人でも取り組める省力化農業“WORKROID 農業”として、米粉用米の水稻直播栽培を開始し、雑草防除ロボット『雷鳥1号』の開発・投入、ドローンによる播種作業の実施、水管理システムの運用などを実践^(*)3)してまいりました。また『雷鳥3号』による害獣追い払いの検証^(*)4)も行っており、米作りに関するあらゆる工程の省力化に取り組んでいます。米作りにかけた労働時間は既存農業と比べ大幅に削減したにもかかわらず、無事稲穂が実り800kg弱（24aの圃場より）収穫することができました^(*)5)。これにより「大幅な省力化」「土地に張り付かない農業」などを実現できる可能性を確認することができました。今後は収穫ロボット^(*)6)なども開発し順次投入するとともに、収穫した米を米粉^(*)7)にすることで、6次産業化の仕組みづくりにも挑戦します。

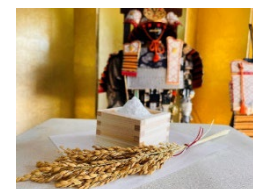


WORKROID 農業（播種～収穫まで）の紹介動画：https://youtu.be/T_3PN8OYDb8?feature=shared



▼関連プレスリリース

- *1) 2022年12月15日 連携協定締結 <https://www.tmsuk.co.jp/topics/3623/>
- *2) 2023年4月18日 アグリ研究所 開設 <https://www.tmsuk.co.jp/topics/4031/>
- *3) 2023年5月16日 米粉用稲作開始（「雷鳥1号」、ドローンによる直播など） <https://www.tmsuk.co.jp/topics/4107/>
- *4) 2023年11月13日 害獣対策ロボット「雷鳥3号」開発 <https://www.tmsuk.co.jp/topics/4777/>
- *5) 2023年9月27日 初収穫 <https://www.tmsuk.co.jp/topics/4608/>
- *6) 2023年12月18日 多機能型農業ロボット「雷鳥2号」開発 <https://www.tmsuk.co.jp/topics/5025/>
- *7) 2023年12月20日 米粉を「雷粉」の名称で飲食店などに提供 <https://www.tmsuk.co.jp/topics/5039/>



プレスリリースに掲載されている情報は、リリース日現在の情報です。今後予告なしに変更する場合がございます。

会社概要

株式会社テムザック <https://www.tmsuk.co.jp>

人とロボットの共存社会を目指すサービスロボットメーカーです。医療、建築、パーソナルモビリティ、災害レスキューなど重労働や人手が足りない現場で、人に代わって活躍する多様な実用ロボット“WORKROID（ワークロイド）”を開発しつづけています。

代表取締役社長：川久保 勇次（かわくぼ ゆうじ）

本店所在地：〒602-8482 京都市上京区浄福寺通上立売上る大黒町 689 番地 1

事業内容：ワークロイドの研究開発・製造・販売

<取材に関するお問い合わせ先>	<製品、受託開発、その他お問い合わせ先>
株式会社テムザック 広報担当（藤村） TEL：075-748-0856 FAX：075-748-0857 広報直通：080-8565-0716 E-mail： tmsuk-pr@tmsuk.co.jp	株式会社テムザック お問い合わせフォーム https://www.tmsuk.co.jp/contact/