



お米の可能性を追求する長岡機能性食品創造研究会

関係各位

有限会社エコ・ライス新潟



「食と地域の『絆』づくり」選定 お披露目会！ 米味噌を使用した商品等の試食を アオーレ長岡3階テラスで行ないます！

○ 食のバイリアフリーの可能性を広げる『米のみの基礎調味料』 ○

H21年に長岡市の企業を中心に6社と長岡工業高等専門学校で「長岡機能性食品創造研究会」を立ち上げ、「米」の機能性に着目した新しい食品の研究・開発をしています。

研究会で開発した米味噌が「食と地域の『絆』づくり」の全国24事例として北陸信越で唯一の選定を受けました。森市長に選定の報告と、米味噌を使用した商品などのお披露目と試食会を行います。

味噌汁に始まり、米味噌を使用したスイーツ、カップ麺、お惣菜、わんぱくアトピッ子クラブの母親による手作りスイーツなどなど。

研究会には、お米の生産団体から食品加工メーカー、洋菓子店、そして、食物アレルギーの会まで川上から川下までのコラボ団体です。今後も日本食の基本の調味料を「米」のみで開発することで、新しいバイリアフリーな食の提案を目指しています。ぜひ、お披露目会にお越しください。



大手コンビニの鮭おにぎりの味噌漬に米味噌が使われました。味噌が鮭の臭いをマスキングして臭みを抑え、味噌の麴が鮭の旨味を引き出し大好評に。長岡の50店舗のテスト販売から販売エリアを県単位に拡大する予定。

日時：平成24年6月14日（木）AM11:00～

場所：アオーレ長岡3階テラス

内容：①森市長への選定報告

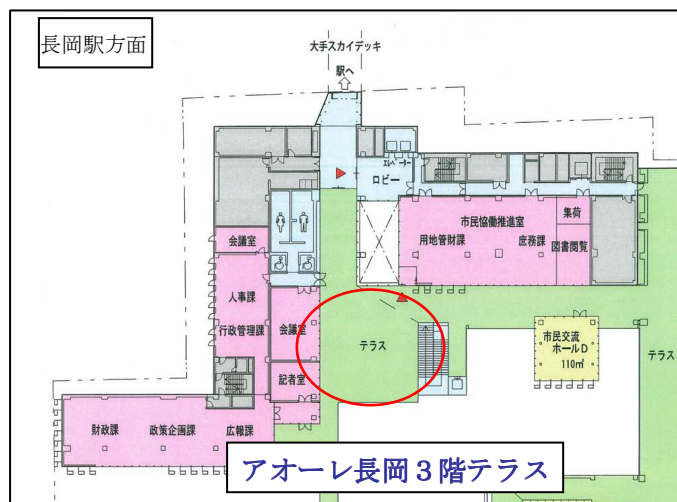
②筒井農林水産副大臣、泉田新潟県知事からのメッセージ

③米味噌を使用した商品の紹介&試食

④米醤油（小麦・大豆、不使用）の試作の紹介

参加：長岡機能性食品創造研究会 参加企業、長岡高専
わんぱくアトピッ子クラブ

協力：長岡市商工部工業振興課



【問合先：長岡機能性食品創造研究会 事務局：(有)エコ・ライス新潟 豊永有】

〒954-0181 新潟県長岡市脇川新田町字前島 970-100

TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447

E-mail eco-net@nekonet.ne.jp HP <http://www.eco-rice.jp/>

