

実用化事例

技術相談
設備使用

玄米煎餅の商品化支援

支援先

株式会社 いのちの田んぼ
株式会社 南部製作所



図 1 米菓生地乾燥機



図 2 米菓焼成窯(運行窯)

【開発の背景】

「株式会社いのちの田んぼ」は、県内企業の株式会社南部製作所とともに、利益の出る農業を実現するための食品加工の企画と製品開発に取り組んでいます。

【開発の経緯・支援内容】

当センターには、各種の食品加工試験を行うための試験機器が導入されており、製品開発を検討中の企業に機器を開放したり、センター職員が企業の方と共同で食品加工試験を行ったりしています。

今回は、企業 2 社（株式会社いのちの田んぼ、株式会社南部製作所）とともに当センターの米菓製造装置（図 1, 2）を使用して玄米煎餅の製造試験を実施し、生地調整法と調味法について検討しました（図 3）。

【開発した製品の紹介】

無農薬かつ化学肥料を使用せずに栽培された国産うるち米の玄米を使用して、玄米煎餅（製品名：玄米の力）（図 4）を製品化し、「株式会社いのちの田んぼ」から販売開始（平成 25 年 12 月よりネット販売）されました。

（10 枚入り 1,080 円、塩味と醤油味の 2 種類、）

<http://okome-d.net/inotinotanbo.html>



図 3 センター設備による試作米菓



図 4 玄米煎餅

基礎となった事業

平成 25 年度 試験研究指導費（技術相談，設備使用）

現在の担当部門

地場食品部門

部門長

中川 力夫

TEL:029-293-8576