

会津若松米粉ネット information

発行：第22号 (R01.9.6)
会津若松市米粉利用
推進連絡協議会
(会津若松米粉ネット)

会津若松米粉ネットでは、米粉の利用促進を目指し、今年度も各種イベント等の機会を設けて会津産米粉のPR活動を推進しています。今号では主に令和元年度前半の活動内容をお知らせします。

米粉ネット活動報告

どうぞご覧ください



米粉の試食会を開催しました (6月15日/8月24日)

ご家庭での会津産コシヒカリ米粉の普及を目指し、今年も市内まんま〜じゃにおいて、米粉料理の試食会を開催しました。

今回のメニューは「もちもち米粉のチヂミ (6/15)」と「米粉で簡単！トマトスープ (8/24)」「米粉のとろとろ牛乳デザート (8/24)」でした。米粉チヂミはピリ辛なタレをつけると更に美味しさがアップし、試食いただいた皆様に大変好評でした。

トマトスープと牛乳デザートは、過年度の米粉料理教室で実施したメニューです。8月は旬の食材を使用した試食会となりました。どちらとも、レシピは市のホームページに掲載しておりますので、ぜひご家庭でも作ってみてください！



かんたん！
米粉料理教室

米粉の料理教室を開催しました

今回は、ご家庭でもすぐに作っていただけよう、「米粉で簡単ヘルシーおやつ」をテーマに開催しました。

会津若松市食生活改善推進協議会の兼子千恵子さんをはじめ、3名の講師の方が各テーブルにつき、参加者の皆さんに丁寧に調理方法を教えてくれました。

もちもちした食感のこぶたまんと簡単に作れるいももちは、とても好評で「自宅でも作ってみたい」「片栗粉でいももちを作っていたが、これからは米粉で作りたい」との感想をいただきました。



【もちもちこぶたまん】
冷めても、米粉特有のもちもちした食感が楽しめます！



【米粉で簡単いももち】
グルテンフリー、アレルギーフリーのいももち。おやつにぴったりです！



裏面も見てね！



おしらせ



ご利用ください！

会津若松米粉ネットでは、会員の皆様の活動を支援するために色々な制度を設けています。会津産米粉の普及のため、ぜひ、ご利用ください。

米粉普及推進事業における旅費

県外でのPRに。

会津産米粉のPRのため県外のイベント等に参加する際、旅費の一部を支援します。イベント参加の際は、商品に会津産米粉を活用していることをポップ等でお客様にわかるように表示していただき、必ずイベントやブースの様子がわかる写真を実施報告書に添付してください。

○内容（1団体につき1名分のみ負担します。）

- ・日当…2,600円（一日につき）
- ・交通費…7,700円まで
- ・宿泊費…一泊につき13,100円まで

※旅費の上限は45,000円となります。



会員募集中

米粉ネットでは、随時会員を募集中です。入会いただくと、会員だけの特別価格で会津若松市産コシヒカリ米粉を購入できます（270円/1kg）。米粉を使っている事業所さんや、米粉を使ったメニューを検討中の飲食店さんなどをご存知でしたら、ぜひ会員にお誘いください。

おまけのレシピ

炊飯器で作る米粉のチーズケーキ♪

【材料】

- ・絹ごし豆腐…100g
- ・クリームチーズ…200g
- ・米粉…40g
- ・砂糖…65g
- ・卵…2個
- ・レモン汁…大さじ1~2
- ・バニラエッセンス…お好みで3~5滴



【作り方】

- ①豆腐は水切りをしておく
- ②クリームチーズを500Wのレンジで20~30秒温め、やわらかくする。
- ③材料をすべてボウルに入れ、ハンドミキサーでなめらかになるまで混ぜる。
- ④裏ごししながら炊飯釜（5合炊き）に生地を流し入れる。
- ⑤底をたたいて空気を抜いたら炊飯器のスイッチオン！
- ⑥竹串をさして生地がついてくる場合は再度炊飯する。
- ⑦荒熱が取れたら皿に移し、冷やして完成！

米粉で簡単トマトスープ♪

【材料（4人分）】

- ・トマト（小）…1個
- ・コンソメ…1個
- ・水…400CC
- ・米粉…大さじ2
- ・水…大さじ3（水溶き用）
- ・卵…1個
- ・塩…適宜
- ・ポリ袋…1枚



【作り方】

- ①トマトを湯むきしておく。
- ②なべに水を入れて沸騰させ、コンソメを入れて煮溶かす。
- ③①のトマトをポリ袋に入れて握りつぶしてから②のなべに入れ、沸騰したら、水溶き米粉を入れてよく混ぜ、再び沸騰させる。
- ④溶き卵を流し入れて火を止める。味が薄いときは、塩を入れて味をととのえる。

【問合せ先】

会津若松市米粉利用推進連絡協議会事務局
（会津若松市農政課内）

電話：0242-39-1253 FAX：0242-23-8180

会津若松米粉ネットのホームページ

会津若松市 米粉

で

検索

会津若松市産こしひかり100%使用 米粉

KOMEKO