

# 創る

## しずおか企業群

### 炊飯けーきミックス

加戸米販  
(富士市)

◆商品紹介 「炊飯けーきミックス」で作る米粉パンケーキは、人気の米粉パンと米粉ケーキを合わせたような新食感の食べ物。

◆セールスポイント 注

ミックスに卵と牛乳を混ぜて一般的な炊飯器にかけるだけで、独特のしっとり感やもちり感を持ったパンケーキが焼き上がる。

◆セールのポイント 注

楽しめるココア、シナモンがある。

目が高い米粉パンだが、家で作れば、手間は小麦粉パンとほとんど変わらない。新製品のミックスは、一部焼け具合が異なる機種はあるが、炊飯器一つあれば、火を使わず、子供でも調理できる手軽さを追求した。特有の深い味わいを楽しむのも、ドライフルーツやバナナを混ぜてアレンジするのも、トッピングするのも自在。焼きたてもいいが、トースターで焼き直してもおいしい。

最適な食感が出るように、複数の粒子サイズや製法の米粉を配合し、ベーキングパウダーとミックスした。

◆需要・販路 米粉の話題性、炊飯器一つの手軽さ、出来上がりのおいしさの三拍子が受けて、都内の展示会で発表した途端、スーパーや通販、ネット販売などから引き合いが集まった。OEM需要も出始めている。同社は白米・玄米、雑穀、米粉を柱とする穀類総合加工メーカー。機能米や加工品の開発・販売拡大にも力を入れる。新商品の米粉パンケーキミックスを足がかりの一つに、食事や間食、ドリンクなど、多様なシーンで穀物の普及を狙う。

◆会社概要 昭和43年、米穀店として開店。平成8年、株式会社。従業員15人。富士市一色1-28の8。

◆かど・ひろのり氏 平成6年、米の大作で繁忙を極めた家業を手伝うため19歳で入社。平成20年から副社長、34歳。



加戸宏典副社長



## 米粉で新食感、手軽さ追求

ば、火を使わず、子供でも調理できる手軽さを追求した。特有の深い味わいを楽しむのも、ドライフルーツやバナナを混ぜてアレンジするのも、トッピングするのも自在。焼きたてもいいが、トースターで焼き直してもおいしい。

◆需要・販路 米粉の話題性、炊飯器一つの手軽さ、出来上がりのおいしさの三拍子が受けて、都内の展示会で発表した途端、スーパーや通販、ネット販売などから引き合いが集まった。OEM需要も出始めている。同社は白米・玄米、雑穀、米粉を柱とする穀類総合加工メーカー。機能米や加工品の開発・販売拡大にも力を入れる。新商品の米粉パンケーキミックスを足がかりの一つに、食事や間食、ドリンクなど、多様なシーンで穀物の普及を狙う。