

## 「米ゲル」による新規加工食品の開発

新たな米加工技術：ダイレクトGel転換

特許出願済

低コスト&  
新規需要米  
OK

ダイレクトGEL転換

1. 加水量
2. 温度制御
3. 高速機械攪拌

糊化

ゲル転換

米ゲル



ゆるめのゼリー



ゴムのような高弾性

幅広い  
物性高アミロース米  
(粉碎不要)

穀粒のまま

加工食品への応用

- **低コスト**: 高アミロース米が利用可能。
- **アレルギー対策**: 小麦粉、ゼラチンの代替。
- **カロリー・オイルOFF**: 油脂を使わず加工。
- **作業性**: 工程の簡略化。
- **成形性**: 温度管理、低温保存の負担減。
- **水・油との関係**: 離水しにくい。
- **艶感・光沢**: 美味しさを演出。
- **幅広い用途**: 物性 & 日持ち性

高アミロース米から  
餅状食品(100%米ゲル)餅状食品の焼き  
菓子(中は空洞)

溶けにくいアイスクリーム



玄米パイ菓子(40%米置換)

チョコレートペースト  
(チョコ不使用、  
カロリー6割低減)クリームチーズ  
(チーズ不使用)

レアチーズムース

本格的ガトーショコラ  
(チョコ・ゲル利用、カロリー低減、  
製造工程の簡略化、4割が米ゲル)玄米シュークリーム  
(内・外とも小麦ゼロ)

玄米カステラ(30%米置換)

コシの強い米うどん  
(100%米ゲル、ロー  
ル製麺・乾麺にも適用)米ゲル食パン(30%米置換、  
比容積5以上、日持ち良)

胡麻

プレーン

メロンパン

アンパン

(全品30%米置換)

プレーン

ひじきベーコン

バター醤油コーン

玄米パン