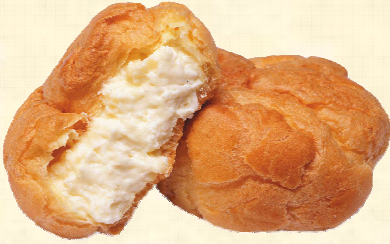


2010年10月29日

米粉100%のシュー皮



(株)美松 創業50周年の記念の特別企画
米粉100%シュー皮のシュークリームを販売!
産学連携で商品開発をする家政大生も応援!

左より、製粉を担当したたかい食品(株)高井裕司社長、米生産者の岩淵忠男さん、精米を担当した(有)エコ・ライス新潟阿部信行社長、(株)美松パテシエの松井秀明社長。



今年の夏、(株)美松で幻の米「白藤」の稲の葉を原料にロールケーキを試作した東京家政大学の学生。学生の感性を商品に取り入れ連携で商品開発を進めています。

○生産者、製粉業者、菓子製造、女子大生が産学農商工連携○

農業の6次産業化に必要なことは業界の垣根をとりはずした連携。米主産県の新潟で米粉を普及させるには、流通業者と消費者の代表の若い女性のアイデアと協力がかかせません。



新潟の応援団：東京家政大学白藤プロジェクトの学生と(株)美松が、現在、オリジナル商品開発のコラボ中。そして、**11月1日朝10時**、米生産者と共に創業50周年記念米粉シュークリーム販売を盛りあげます。

目標は1ヶ月で60万個の販売。米粉に使用する玄米は80俵(4800kg)。農業の6次産業への挑戦として県内に広くPRし、米粉ビジネスの普及と活性化の事例となること目指します。皆様、是非、ご賞味ください!



COLLABORATION



【問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨカゴ)】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

<http://www.rice-shirafuji.com> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

白藤HPに学生の手作りブログも好評更新中。