

2010年2月17日

報道関係者各位  
プレスリリース

株式会社小嶋屋  
丸榮製粉株式会社

## 新潟県産コシヒカリを配合した 「R10天ぷら粉MIX」3月1日より越後十日町小嶋屋全店にて使用開始

株式会社小嶋屋と丸榮製粉株式会社は新潟県が推進するR10プロジェクトに強く賛同し、新潟県産コシヒカリを配合した天ぷら粉「R10天ぷら粉MIX」を共同開発、3月1日より越後十日町小嶋屋全7店舗にて使用を開始します。

この商品の開発に至った経緯は新潟県産の米粉を利用した天ぷら粉を開発したいという株式会社小嶋屋とR10プロジェクト関係の製品開発に取り組んでいる丸榮製粉株式会社を新潟県農林水産部食品流通課の方でマッチングし、商品開発に合意して取り組んだものです。

今後、業務用または家庭用等、一般向けに販売予定があります。商品特徴は下記のとおりです。

### 『米粉入り天ぷら粉の特徴』

- ① 新潟県が推進するR10プロジェクトの趣旨に賛同した商品
- ② 配合している米粉は新潟市江南区で契約栽培された新潟県産コシヒカリを使用
- ③ 新潟県開発の酵素処理製粉にて米粉に粉碎して使用（新潟製粉株式会社に依頼）
- ④ 主原料となる小麦粉も国内で収穫された小麦を使用
- ⑤ ①～④より、自給率向上、生産者の顔が見える原料使用、安心安全、原料輸送によるCO2削減など、多くの利点が挙げられる
- ⑥ 米粉の味や食感が優れている部分を引き出す原料配合により、通常为天ぷら粉よりもサクサク感が持続し、具材の風味を引き立たせ、油臭の低減につながっている
- ⑦ 米粉の風味を感じてもらうために全卵粉や調味料は配合していない

越後十日町小嶋屋店舗一覧 (<http://www.hegisoba.co.jp/>)

小嶋屋本店	新潟県十日町市本町4丁目	(025) 757-3155
和亭	新潟県十日町市下島寅乙407-1	(025) 757-1513
新潟店	新潟市中央区網川原1-21-8	(025) 283-3104
長岡川崎店	新潟県長岡市川崎町1374-5	(0258) 38-0858
長岡千秋店	新潟県長岡市千秋2-278 リバーサイド千秋内	(0258) 28-3911
上越店	新潟県上越市富岡3458	(025) 521-2540
越後湯沢店	新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢主水 2427-1 越後湯沢駅構内	(025) 785-2081

商品に関するお問い合わせ

丸榮製粉株式会社  
製造部部长 大谷勝男  
新潟市江南区東船場5-1-7  
TEL: 025-382-3511  
FAX: 025-382-3513

