

第4回
フード・アクション・ニッポン
アワード 2012

受賞プロジェクト事例のご紹介

大賞／最優秀賞／優秀賞／食べて応援しよう!賞／審査委員特別賞



農林水産省

フード・アクション・ニッポン アワード 2012 実行委員会

目次 INDEX

大賞

北海道産飼料用米を活用したオリジナル商品「黄金そだち」生活協同組合 コープさっぽろ 8

商品部門 [事例]

最優秀賞

国産米の新しい需要創出に向けて! “お米で作ったシリアル”「全農コメフレ」.....三菱食品株式会社 10

優秀賞

米粉の特長を生かした病院・介護食「たのしい定食」.....	エイティエイト株式会社／一般社団法人 日本発芽玄米協会	11
国産の米麹を焙煎した「キリン 生茶 香ばし米麹ブレンド茶」.....	キリンビバレッジ株式会社	11
国産の米粉、小麦、ライ麦、黒米、りんごを使用した「むぎの詩(うた)」シリーズ.....	株式会社 神戸屋	12
環境保全型農業と飼料自給率100%を実現した「コア・フード牛肉」.....	COOPノーザンび～ふ産直協議会	12
国産素材を使用したビール「日本の彩PREMIUMシリーズ」.....	サッポロビール株式会社	12
小豆や米など国産原料にこだわったオリジナル和菓子への取組を強化.....	株式会社 セブン-イレブン・ジャパン	12
米糠を原料とした「こめ油」ならびに「こめ胚芽油」.....	築野食品工業株式会社	13
岩手県オリジナル品種「半もちひえ」をベースにしたブレンド雑穀商品の企画開発.....	一般社団法人 日本雑穀協会	13
国産の米粉、米麹、果実を活用した清涼飲料水の開発、販売.....	日本たばこ産業株式会社	13
ネピュレ×榮太樓總本鋪のコラボ「素材と新技術で進化する伝統菓子」.....	ネピュレ株式会社／株式会社 榮太樓總本鋪	13

流通部門 [事例]

最優秀賞

商品開発から売場開発まで米粉を通じた食料自給率向上に向けた取組.....株式会社 セブン&アイ・ホールディングス 14

優秀賞

農業高校生による模擬株式会社「SUISEI-FACTORY」の取組.....	石川県立翠星高等学校 食品科学研究会	15
食の安全と飼料自給率向上を訴える純国産鶏のたまご直売店の運営.....	たまご直売店「さくらともみじ」	15
県内生産者の経済活動の活性化と就農率&食料自給率アップへの取組.....	株式会社 静鉄ストア 静農会	16
「日本の食と漁業を守る」新水産流通システムSTTSの開発と運用.....	株式会社 旬材	16
景観整備の花を利用した特產品づくり.....	長崎鼻B・Kネット	16

※優秀賞の事例は各部門ごとに受賞者の五十音順で掲載しています。

※各事例については、フード・アクション・ニッポン アワード 2012の応募書類と聞き取りにより作成したものです。内容については各受賞者にお問い合わせください。

「国産米に新たなニーズを！」というコンセプトと合致。3者間のかつ達な意見交換と度重なる試作を経て、“お米で作ったシリアル”「全農コメフレ」が誕生した。

「サクッ」から「かる~い」へ

全国に販路を持つ三菱食品が大々的に売り出した「全農コメフレ」はその意外性から注目を浴びた。しかし、“お米で作ったシリアル”という新しい試みだけに、「かたい」「牛乳を入れてもやわらかくならない」といった米の特性をネガティブに受け止める意見も多く寄せられた。

そこで、米ならではのもちっとしたやわらかい食感で、牛乳をかけないで食べるケースも想定して歯ごたえを残したシリアルの開発に着手した。試作品は各社の社内評価だけでなく料理学校などの外部モニター調査も実施、そこで得られた意見をもとに試行錯誤を重ねた。

最終的には、「サクッ」とした食感からフレークらしい「かる~い」ものに変え、2012年7月に東京と大阪で開催した「三菱食品展示会グランドフェア」で披露。ここで得た関係者の反応をもとに最後の調整を行ってリニューアルし、10月より出荷を開始した。

作って終わりではなく、生活者の意見や市場の動きに合わせて柔軟に対応できるのも、それぞれに強みを持った3者が連携したからこそである。

新たなコラボレーションを模索中

三菱食品では、今後、全国のマーケットに向けて、さらなるPR強化を企画している。将来的に「全農コメフレ」がブランドとして認知され商品力が高まれば、米を原料にしたフレーク以外のジャンルにも、同ブランドを拡大させることも視野に入れている。

また、企業間コラボレーションによる食料自給率の向上に貢献する企画を、今後も継続テーマとして推進していく。ジャンルにとらわれることなく、生活者のライフスタイルを起点としたさまざまな企画の検討を始めている。



優秀賞

プロジェクト: 米粉の特長を生かした病院・介護食「たのしい定食」
受賞者: エイティエイト株式会社 一般社団法人 日本発芽玄米協会
所在地: 愛知県一宮市明地字南栄之木12-1 電話: 0586-69-7777
URL: <http://www.group-kyowa.com/group/eightyeight/> e-mail: k_satoh@kyouwa-g.co.jp

エイティエイトは、米に関する事業を幅広く展開する共和食品グループの中で、米の加工（早炊き加工、レトルト加工、冷凍加工、米製粉から米粉加工）を行っている企業。米粉においても自社製粉工場をもち、幅広い商品を展開している。

そのエイティエイトが、日本発芽玄米協会が設立した「日本の食と疾病予防研究会」で管理栄養士たちと話すなかで生まれたプロジェクトが、病院・介護食の開発である。現状の術後食や介護食はケミカル商品が多く、それを苦痛に感じる患者さんもたくさんいる。全国国立病院機構149施設で実態調査した結果、病院給食における炭水化物摂取量が少ないという傾向もあり、米加工製品による無理のない摂取をめざして、開発がスタート。おいしい経口食は、栄養面でも精神面でも、回復に貢献できるはず、と、すべて国産の原材料を使い、4種類の主食風おかずを組み合わせた病院・介護食「たのしい定食」として販売していく予定。



プロジェクト: 国産の米麹を焙煎した「キリン生茶 香ばし米麹ブレンド茶」
受賞者: キリンビバレッジ株式会社
所在地: 東京都渋谷区神宮前6-26-1 電話: 0120-595955
(お客様相談室)

「キリン 生茶」ブランドから発売された「キリン 生茶 香ばし米麹ブレンド茶」は、日本の伝統素材である「米麹」をキリングループの知見を生かして焙煎した「焙煎米麹」を使用した、カフェインゼロ(100ml当たりカフェイン0.001g未満をカフェインゼロとしている)のブレンド茶だ。焙煎した大麦、米、トウモロコシで作ったベースに、「焙煎米麹」を加えることで、香ばしさとともに、ふくよかな甘みを引き出している。また、朝摘みした生の新芽のおいしさを生かした生茶葉抽出物を加えることで、後切れのよい味わいを実現している。

パッケージでは、「米麹」や「焙煎米」、「焙煎大麦」などの素材をデザインすることで、穀物ベースのブレンド茶であることをわかりやすく表現した。

今後も、茶、米、麹といった、日本古来の素材を使いながらも、その新たな利用法を開発、提案していくことで、日本の食文化の活性化に寄与したい、としている。

