

農林水産省『米粉用途別基準』による分類

株式会社波里

2017年4月現在

3月29日付「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が農林水産省より公表されました。米粉製品の普及に向け、平成28年度委託事業「食の魅力発掘による消費拡大のための国民運動推進事業」により、米粉の菓子・料理用、パン用、麺用などの用途別の加工適正に関する基準、グルテンを含まない米粉製品の表示に関するガイドラインの策定を民間団体に委託し、今般、事業委託者である(株)電通、NPO法人国内産米粉促進ネットワークから事業実績報告書が提出され、その中で「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が策定され、農林水産省のホームページで公表となりました。詳細は農林水産省のホームページをご覧ください。

HP:<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/>

用途表記	主な用途	商 品		
1番	菓子・料理用			
		薄力米粉R 20kg	薄力米粉R No.002 20kg	薄力米粉R No.003 20kg
				
		薄力米粉V3 20kg	薄力米粉V3 No.202 20kg ※受注生産品	薄力米粉T No.051 20kg
				
		薄力米粉RT 20kg	薄力米粉YH 20kg	お料理自慢の薄力粉 1kg

* 商品に関するお問い合わせ先 : otoiawase@namisato.co.jp *

農林水産省『米粉用途別基準』による分類

株式会社波里
2017年4月現在

用途表記	主な用途	商 品		
1番	菓子・料理用	 <p>お料理自慢の薄力粉 500g 250gございます</p>	 <p>手作りお菓子の薄力粉 1kg</p>	 <p>手作りお菓子の薄力粉500g 250gございます</p>
2番	パン用	 <p>強力米粉 20kg ※小麦グルテン配合</p>	 <p>手作りパンの強力粉 1kg ※小麦グルテン配合</p>	 <p>手作りパンの強力粉 500g ※小麦グルテン配合</p>
		 <p>お米の粉で作ったミックス粉パン用 500g ※小麦グルテン不使用</p>	 <p>お米の粉で作ったミックス粉パン用 250g ※小麦グルテン不使用</p>	
3番	麺用	 <p>薄力米粉麺用(M)V3 20kg</p>		