



**YANMAR**

Information

2018年11月6日

ヤンマー株式会社

## 食品見本市「SIAL Paris 2018」への出展および ライスジュレを使用した料理試食会を実施

ヤンマー株式会社のグループ会社であるヤンマーアグリノベーション株式会社は、10月21日～25日にフランス・パリで開催された、世界最大級の食品見本市「SIAL Paris 2018」に、お米由来の食品素材ライスジュレを出展しました。また、この出展に先駆けて10月18日に、ミシュランガイドで1つ星を獲得したパリ市内の「Restaurant Pages」にて、現地メディア向けの事業説明およびライスジュレを使用した料理試食会を実施しました。

### ■ SIAL Paris 2018 出展について

5日間にわたり開催された「SIAL Paris 2018」は、出展社数7,200社、来場者数は310,000人を記録しました。この展示会において、当社は「Diet」の категорияでライスジュレと同素材を使用したグルテンフリーのフィナンシェとバゲットを出展しました。欧米を中心に健康的な食への関心が高まっている中、ライスジュレは、保水性・乳化性・増粘・ゲル化安定などの機能があり、グルテンフリー食品や食品添加物の代用品として使用できることから、多数の食品業界関係者から関心が示されました。



<ライスジュレ出展ブース>

SIAL Paris 2018出展の様子 動画URL：<https://youtu.be/zEggW50TRyw>

### ■ 試食会について

この度、「Restaurant Pages」のオーナーシェフ手島竜司氏にライスジュレの可能性と、当社の「米の消費拡大と農業の活性化に貢献したい」という想いに共感いただいたことから、ライスジュレを使ったレシピの開発を依頼し、実現しました。試食会では、ライスジュレの特長を説明するデモンストレーションの他、ライスジュレを使用した料理4品(蕎麦粉のガレットグルテンフリー、クリームカレースープとモチモチグルテンフリーパン、ブリオッシュマフィン パーガー、中華パン キャスクルートすき焼き)を提供しました。



写真左<左: Restaurant PAGES オーナーシェフ 手島竜司氏、右: ヤンマーアグリイノベーション(株) 社長 橋本康治>  
写真右<ライスジュレを使用した料理>

ライスジュレ事業説明、試食会 動画URL: <https://youtu.be/GHo7WMD00Ss>

今後も当社は、お米の新しい付加価値を創出することで、お米の消費拡大と日本農業の活性化に貢献することを目指し、食品メーカーや、ホテル・レストランなどの業界へライスジュレの提案を行うとともに、ヤンマーの EC サイト「[premiummarche.com](http://premiummarche.com)」を通して一般消費者向けの普及を行ってまいります。

#### <ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功しました。以来、産業用ディーゼルエンジンを事業の柱とし、さまざまな市場へ商品・サービス・ノウハウを融合したトータルソリューションを提供する総合産業機械メーカーです。小型エンジン、大型エンジン、農業機械・農業施設、建設機械、エネルギーシステム、マリン、工作機械・コンポーネントの7事業を有し、グローバルにビジネスを展開しています。

「自然と共生し、食料生産とエネルギー変換の分野でお客様の課題を解決するとともに、未来へつながる社会とより豊かな暮らしへの貢献」をミッションステートメントに掲げ、世界の「都市」「大地」「海」の事業フィールドで、資源循環型社会“A SUSTAINABLE FUTURE”実現への貢献を目指しています。

詳しくは、ヤンマー株式会社ウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/>をご覧ください。

#### <注記>

お知らせに記載されている内容は、11月06日時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承願います。

---

#### 【報道関係お問合せ先】

ヤンマー株式会社

ブランドコミュニケーション部 広報グループ

E-mail: [koho@yanmar.com](mailto:koho@yanmar.com)