



News Release

報道各位

**YANMAR**

2017年12月11日

ヤンマー株式会社

## グルテンフリーの新食品素材「米ゲル」の本格販売を開始



<「米ゲル」を商品化した「ライスジュレ」>

ヤンマー株式会社（本社：大阪市、社長：山岡健人）は、グルテンフリー<sup>※1</sup>の新食品素材「米ゲル」<sup>※2</sup>の量産化技術を確立し、消費者にも親しみやすく感じていただくため「Rice gelée（以下、ライスジュレ）」と命名しました。本商品はライステクノロジーかわち株式会社で製造し、ヤンマー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を通じて、12月中旬より本格的に販売を開始してまいります。また、「ライスジュレ」を使った各種商品の開発も行い、今後ウェブサイト「[premiummarche.com](http://premiummarche.com)」においてグルテンフリー商品などを販売する予定です。

「米ゲル」とは、国立研究開発法人農研機構食品総合研究所の研究により開発された新食品素材で、加水した米を炊飯・高速せん断攪拌することで、ゲル状に加工したものです。「米ゲル」は、米粉と比較して米独特の風味が少ないので加工品に展開しやすく、保水性が高い特性があります。「米ゲル」を二次加工することで、従来小麦粉を使って作られていたパンや麺類などをグルテンフリーで製造することや、カロリーを抑えたアイスクリームなどに応用することが可能です。また、乳化剤や増粘剤などの添加物の代用品として利用が可能な食品素材としても期待されています。

当社は、「食料生産の分野で人々のより豊かな暮らしを実現する」というミッションステートメントのもと、「食」に関する取り組みの領域を拡大しています。昨今、小麦アレルギーの人でも安心して食べることができるグルテンフリー食品や、添加物を使用しない安全な食への関心が高まっています。一方で、国内の米の需要は年々減少している状況であり、このような中、米の新たな価値提案として新食品素材「米ゲル」に着目し、ライステクノロジーかわち株式会社において世界で初めて<sup>※3</sup>「米ゲル」の連続大量生産を実現しました。このたび、お好み焼専門店「千房」を展開する千房ホールディングス株式会社において「ライスジュレ」の採用が決定し、12月中旬より本格的に出荷を開始します。今後、「ラ

「ライスジュレ」の販売および普及を推進することで、安全な食品の提供と米の新たな需要創出に貢献してまいります。

## ■「ライスジュレ」について

### (1) 独自の量産技術

加水した米を炊飯・高速せん断攪拌してゲル状に加工する「ダイレクト GEL 転換」の装置と製造技術を新たに開発することで、「米ゲル」の連続大量生産を実現しました。原料には主に加工用米として栽培されている高アミロース米を使用するため、安定したコストでの生産が可能です。

### (2) 安全・安心な新食品素材としての活用

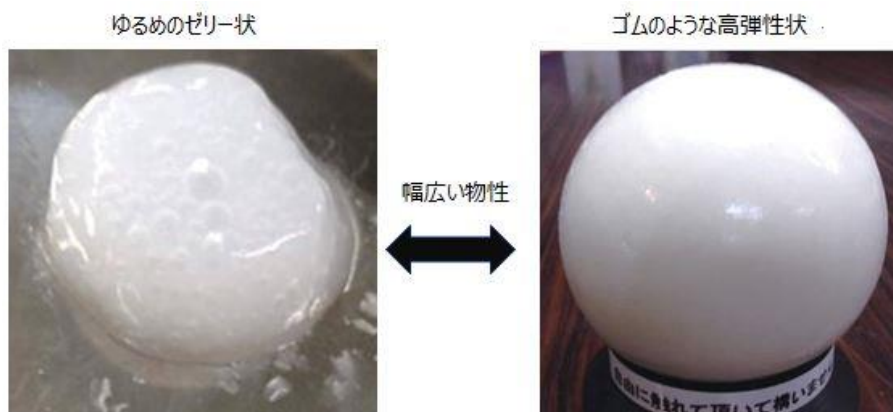
小麦粉の代用品としてパン、ケーキやパスタなどに使用することで、グルテンフリー食材として活用することができます。また、乳化剤や増粘剤などの添加物に代わる新食品素材としても注目されており、安全・安心な加工食品の提供に貢献します。また、アレルギー対策が必要な学校給食や介護食、離乳食への導入なども期待されています。



<「米ゲル」の生産・加工の流れ>

### (3) 多様な食品への応用

生産時の加水量を調整することで物性（硬さ）を制御でき、柔らかいゼリー状から弾力のあるゴム状まで、用途に応じた素材の提供が可能です。保水性が高く経時劣化が少ない特性を活かして、ふっくらとした食感が数日持続するパンの原料として使用できる他、小麦粉、米、乳製品の代用品として使用することで、和菓子や洋菓子などへの展開も可能です。また、低カロリーで溶けにくいアイスクリームも作ることができます。



<加水量の調整による「米ゲル」の物性変化>

#### (4)「千房」のグルテンフリーお好み焼について



お好み焼専門店「千房」で「ライスジュレ」を採用し開発したグルテンフリーお好み焼「豚玉 新味～グルテンフリー～」※の販売が開始されます。「ライスジュレ」を加えることで調理後の食感を持続させることが可能である事が評価され、このたび採用されました。グルテンフリーの食品への関心が高い欧米からの訪日外国人のニーズにも対応した商品として、12月18日より関東や関西圏の25店舗で販売予定です。

※同店舗では他の商品に小麦粉を使用して調理しています。

#### ■ヤンマーアグリイノベーション株式会社について

設立日：2010年9月1日

資本金：5,000万円

所在地：大阪市北区鶴野町1-9

代表者：橋本康治

事業内容：ライスジュレ販売事業、地方創生コンサルティング事業、産地化支援事業、食ソリューション事業

#### ■ライステクノロジーかわち株式会社について

設立日：2016年6月3日

所在地：茨城県稲敷郡河内町長竿3693番地2

資本金：1,000万円

株主構成：ヤンマーアグリイノベーション株式会社

有限会社アグリクリエイト

有限会社ながさお農産

代表者：代表取締役社長 橋本康治（ヤンマーアグリイノベーション株式会社代表取締役社長兼務）

事業内容：ライスジュレ生産事業

※ライステクノロジーかわち株式会社で製造した「ライスジュレ」は、ヤンマーのグループ会社ヤンマーアグリイノベーション株式会社および有限会社アグリクリエイトにて販売を行いません。



<「ライスジュレ」オフィシャルロゴ>

※1 グルテンフリー 「グルテン」を摂取しない食事方法や食品のこと。「グルテン」とは、穀類特有の網目構造を持ったタンパク質であり、小麦粉と水を捏ねることで、主な成分である「グリアジン」「グルテニン」が絡み合い、「グルテン」が形成される。

※2 米ゲル 国立研究開発法人農研機構食品総合研究所：特許第 5840904 号, 第 6010006 号実施許諾済

※3 米のダイレクト GEL 転換技術を用いた連続大量生産において。2017 年 11 月現在、当社調べ。

#### <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>

ニュースリリースに記載されている内容は、記者発表時点のものです。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。

---

#### 【本件に関するお問合せ先】

##### <報道関係者お問合せ先>

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)

##### <商品に関するお問合せ先>

ヤンマーアグリイノベーション株式会社

TEL:06-6376-6241 FAX:06-6376-6224 E-mail: [koji\\_hashimoto@ricetech-k.com](mailto:koji_hashimoto@ricetech-k.com)