

◎ 日本「WAKONA」など=ファベックス①

〈日本の穀粉(株)〉米粉・
上新粉の新ブランド
「WAKONA」を前面に出した
展示で、和菓子・洋菓子職
人がコラボした実演ブース



を設置した(写真)。「WAKONA」は同社独自の
製法により誕生した、デンプン損傷度が極めて
低い米粉と上新粉。和菓子用では上新粉の
「和(なごみ)」、洋菓子・パン用ではうるち
米粉使用の「SOIE LISSE(ソワ・リス)」、も
ち米粉使用の「MOCHIKO(モチコ)」など、幅
広い提案を行う。またパン用には、成形可能
な「RICE BREAD MIX」を併せて展示した。

担当者は「和菓子用と洋菓子用では、それ
ぞれ必要とされる性質が異なる。米粉の認知

度は増しているが、価
格が高くどれも一緒と
いう認識が未だに強い
ため、実演でその誤解
を解きたい」と話す。

今回は「WAKONA」の展
開に伴って、新キャラ

クター「WAKONAちゃん」(写真)もお目見え。

「和菓子では和装、洋菓子では洋装でパッケ
ージなどにも登場する。海外展開も見据え、
『WAKONA=米粉』と認知してもらえるよう
になれば」。

