

平成20年度特許ビジネス市 in 大阪

米麺とケーキ生地が できる米粉の製造



平成20年11月26日
(有)レイク・ルーズ
代表取締役 堀田 茂樹

1 . 技術内容

従来技術とその問題点

- ・ 米粉を主原料とする麺やケーキ生地の製造においては、**つなぎ**が必要とされてきた。
- ・ この問題を製粉技術で解決するため、**製粉方法**が検討されている。
- ・ 小規模生産が可能な、普通の**米粉100%**の製麺・製菓技術を課題とした。

1 . 技術内容

紹介する特許

特願2005-367108

特開2007-135574

【出願人】堀田 茂樹、天野 雅民

【発明の名称】

米100%で作る米麺の麺生地製造方法と

これに必用な専用機の練り棒

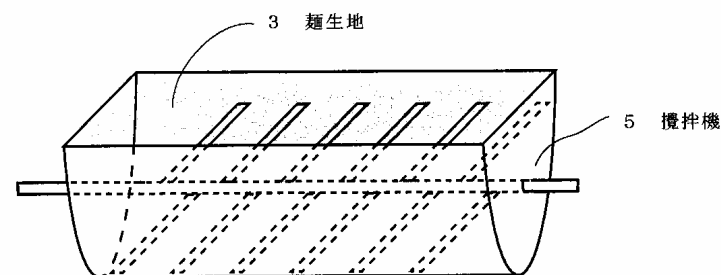
1 . 技術内容

技術のポイント

米粉の攪拌【請求項1】

粳米 70 %
餅米 30 %
+ 温湯 3 %

攪拌・・・ 35 で30分
70～80 で60分
90 で10分



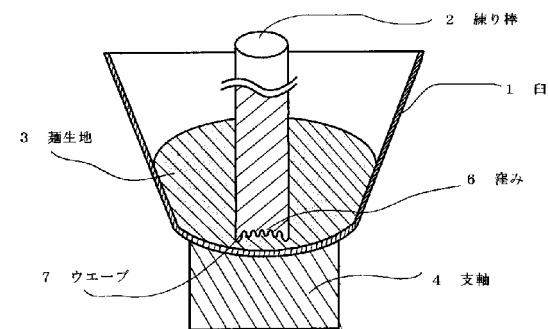
1 ・ 技術内容… 技術のポイント

麺の製造

熱湯を注ぎながら撈拌を継続

練り棒による増粘【請求項3】

以下常法による製麺



1 ・ 技術内容… 技術のポイント

製菓用米粉の製造【請求項2】

冷水を噴霧しながら攪拌



1 . 技術内容

効果

米100%の米麺は、従来のうどん、そば、ラーメン等と同様の食味と食感で日常的に食する食品として完成したもので、

小麦アレルギーや蕎麦アレルギーに悩む人々にも安心して食していただけます。

1 . 技術内容… 効果

また、本発明の成果である製粉技術により小麦粉に遜色のない、
超微粒の米粉を得ることができ、

小麦粉を必要としない米のスポンジ
ケーキ、米のカステラ生地等の菓子類
を作ることができます。

1 . 技術内容

利用分野

- ・ 米粉100%の麺類



- ・ 米粉100%のケーキ生地、



カステラ生地等

2 . 特許の説明

請求の範囲

【請求項1】普通に製粉した、粳米粉70%餅米粉30%を攪拌機に投入し重量比で3%のぬるま湯を加えて加湿し、米粉の温度を35℃に保つよう投入口を塞いで約30分攪拌熟成する、次に米粉の温度を70℃～80℃に保つよう攪拌機を加熱して60分攪拌乾燥し、さらに攪拌機を加熱して米粉の温度を90℃まで上げて10分間攪拌乾燥した後、熱湯をそそぎながら攪拌し米澱粉の糊化を成し、増粘工程に移行して増粘機で練り上げて成る、米粉100%で添加物も一切使わないことを特徴とする米麺の麺生地製造方法。

2 . 特許の説明

周辺特許

先行技術文献1：特開2001-169740

粉末もち米もしくは粉末うるち米などの米粉を主原料とし、米粉に適当な量のかんすいを加配し十分に混合した後に適量の食塩や適当な量の水もしくは温水とを混合して練り合わせ、これを複合ロールで麺帯状にしたあと、時間ほど熟成させた後圧延し、切り歯を用いて切り出して麺状もしくはパスタ状にする。

本方法とは、かんすいを加配しない違いがある。

先行技術文献2：特開2006-304674

250 μm以下の米粉を使用した米麺及び米麺の製造法。

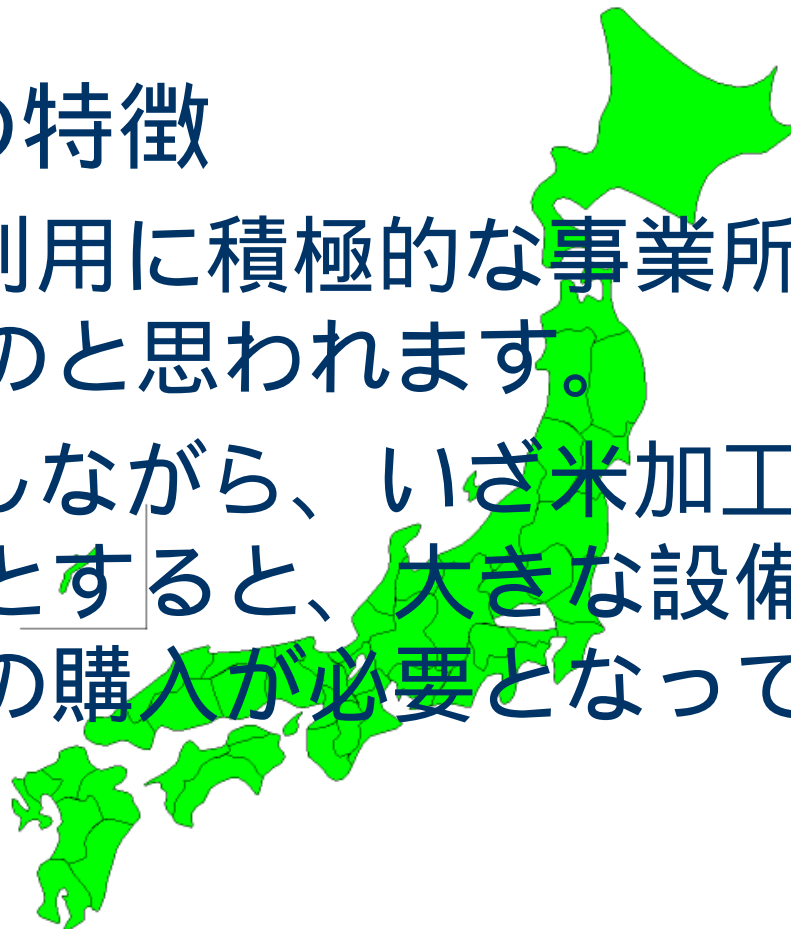
本方法とは、普通に製粉した米粉を使用する違いがある。

3 . ビジネスプラン

技術の特徴

米の利用に積極的な事業所は全国にあるものと思われます。

しかしながら、いざ米加工品に取り組もうとすると、大きな設備投資や高い米粉の購入が必要となっています。



3 . ビジネスプラン… 技術の特徴

本特許は小規模企業でも容易に取り
組むことができるもので、
それぞれの地域にあった、
小回りのきく商品化が可能になります。

3 . ビジネスプラン

対象市場

- ・ターゲット顧客

A 地域の特産品として

B 小麦粉、そば等のアレルギー患者



3 . ビジネスプラン… 対象市場

- ・ 市場性

小麦粉の500万トンに対して、

米粉は10万トン

価格は小麦粉の約2倍



3 . ビジネスプラン

当面目標とする生産量と生産額

1 事業所あたりの米麺の製造について

- ・ 生産量 2,000 ~ 3,000食 / 日
- ・ 生産額 年間1億円以上

3. ビジネスプラン

その他

米麺については技術的に完成している。

米粉のケーキ類については開発に取り組んでいる。

3 . ビジネスプラン

ライセンス条件

- ・ ライセンスの形態：実施許諾
- ・ 技術的完成度：事業化段階
- ・ 技術指導、ノウハウの提供：可、技術指導は最低1週間必要
- ・ 希望する支援：米粉を使った食品作りを目指す企業等の紹介

3 . ビジネスプラン

その他

- ・ 要望事項

米粉事業に対する
アドバイスをお願いします。

近くにある養老の滝



「米麺とケーキ生地ができる米粉の製造」
ご静聴有難うございました。

