

グリコ栄養食品

食感良く根強い人気

同品は「食感が消費者の好みに合ひ」とアピールして、率の高い商品であり、堅調な市場を築いている。一方で、同社は業務用としても「コメコワールドミックス」を販売。グレンフリー市場の活発化などを背景に販売を増やしている。

た。食パンなどのベーカリーはもちろん、ドーナツやチュロスのような焼き菓子まで幅広い料理に応用できる。ふつぶらとしたモチモチの食感に仕上がり、発売以来根強い人気を得ている。また、徹底した管理技術からグルテンフリー商品として評価が高く、最近では同社の酵素処理デノアントなどを活用することで、グルテンフリー・パン特有の食感を解消。さらに一次発酵の手間がなく、作業の短縮化も行なうことができる。同社は、長年販売してきた実績とノウハウを活かして、グルテンフリー食品にも貢献していく。

グリコ栄養食品は、コンシューマー向けの米粉「ごめの香（グルテンフリーカー）」を販売している。ホームベーカリーに も対応しており、発売から10年になるロングセラーアイテムである。最近では、グルテンフリー素材とし ても引き合いで好調だ。

リーカーは、新潟県産の米粉に増粘剤などを配合したミックス粉。一部メー カーのホームベーカリーに 推奨品として認定されており、リピーターの多い商品として長年親しまれ ている。包装形態は価格 や使いやすさから900円～6千円の2袋（6斤分）とし

対応素材として認知され
るようになってきた。

角光化成

が増えていく中、同品は
自然派由来の甘味料として
て注文を集めている。

せた甘酒濃
いー」と」を販
甘酒は、飲
れるほど采
で、免疫力
どの健康イ
により需要
いる。また
イックなど
されていな

は、國の産のもの

五二十一

に導入が進む
使用方法
やパンなど
加すること
い膨張効果
る保湿効果
奇麗な焼き
效果、粉眞
を糖化して
保湿効果に

抑制し、米の味と香りを最大限に残している。通常の甘酒の約3倍のBrixで、薄めれば米麹甘酒としても使用できる。粒がない滑らかな濃縮ペーストのため、微妙な水分や糖分が最終製品に影響しやすい製菓・製パン等、さまざまな食品業界

三九
ギーフリ
テンフリ

つけれることができ、甘酒風味のベースとして導入も進んでいる。

り、すでに大手パンメーカーからの採用実績がある。米由来の甘味なので、相性の良さやイメージの良さから米粉商品に

各社のグルテンフリー素材・添加物

グルテンフリー特集

各社の素材・添加物