

「埼玉県農商工連携フェア」に出展します

産業技術総合センター北部研究所は、県内中小企業に広く事業の周知を図るため、「埼玉県農商工連携フェア」に出展します。

1. 埼玉県農商工連携フェアの概要

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0902/news/page/news2025012001.html>

- (1) 開催日時 2月5日(水) 10時から17時
- (2) 開催場所 さいたまスーパーアリーナ コミュニティアリーナ
- (3) 当所の主な出展内容
 - ・「赤ちゃんパン」の展示
 - ・食のサーキュラーエコノミー事業成果
 - 芋みつ、玉葱チップス、玉葱入り調理パン(以上試食あり)
 - アロマ水(えごま)(試香あり)
 - ・日本酒試験製造の試飲 他

2. 出展内容の目玉

(1) 赤ちゃんパン

- ・当所と県内製パン会社(ディボーネクラフト(株)、店舗名:魔女のコッペンパ)とで共同開発した商品。
- ・「オリザ中種製法(ONM 製法)(※1)」により、砂糖、油脂、卵、乳製品の不使用にもかかわらずやわらかい食パン。
- ・これまで同社が製造・販売してきた「ごはんパン」(当所、農研機構(※2)と共同開発)を改良。
- ・カロリー16%、脂質72%、塩分55%減(砂糖、油脂、卵、乳製品、塩使用の通常食パンとの比較)
- ・無垢な赤ちゃんをイメージし「赤ちゃんパン」として販売。



・この「赤ちゃんパン」は、2/6(木)～2/8(土) 浦和駅東西連絡通路イベントスペースで開催される「えきパン」で発売予定。

<えきパン><https://www.atre.co.jp/index.php/urawa/news/4570>

(2) アロマ水(えごま)

- ・食のサーキュラーエコノミー支援事業で活用を検討してきた試作品
- ・えごま油の原料となる種を取り出したあとの、鞘（サヤ）から得られたアロマ水
- ・鞘の特徴的な香り成分を分析し、当所において水蒸気蒸留を行って得たもの

※1 ONM 製法の特長

- ・生地のコネを2度に分けて製パンを行う中種法的一种。
- ・砂糖、油脂、卵、乳製品を使用しないで製パンを行うと通常固くなってしまうが、原料の選択、配合、生地発酵条件（温度・時間）などを工夫し、中種法により製パンすることにより、やわらかい食パンが製造可能。

<中種法>

最初に、使用する小麦粉の一部・水・パン酵母を混ぜ合わせて発酵させ（中種）、この中種に残りの小麦粉を加えてこね、さらに発酵・焼成を行う方法。

※2 農研機構

<https://www.naro.go.jp/>

正式名称は「国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構」。日本の農業と食品産業の発展のため、基礎から応用まで幅広い分野で研究開発を行う国の機関。