

お米をもっと食べよう…好調の輸出米と伸び悩む国内米販売の現状

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています

ライスアイランドメールマガジン♪

今回は【小売・惣菜・外食】のお客様向けの記事です。

さて、日本人の米離れが指摘されている昨今。

約 50 年前に比べて消費量が半分に減っており、

この一年で四分の一の消費が減ったとの報告もあり、

毎年深刻化してきています。

一方、余ったお米を補助金でディスカウントして、

海外向け業務用のお米を輸出しているのは低価格なので好評のようです。

日本のお金を、海外にばら撒いていると同じことなのです。

■無洗米が世界に「SAKURA RICE」

農畜産物を輸出する JA 全農の子会社である

JA 全農インターナショナルは、業務需要に開発した

ブレンド無洗米「SAKURA RICE」を輸出。

日本食店が多くあるシンガポールで昨年から複数のチェーン店が

扱いはじめ、手ごたえを得ているそうです。

これまでも、同社の輸入米は家庭用主体だったのが、

業務需要にこたえる形で「SAKURA RICE」を企画したそうです。

日本産というブランドと無洗米による調理作業の効率化が

売りのポイントとされています。

①国産ブランド

②品質

③無洗米による作業性の効率化

品質が一定化して多くの用途に使えるようにブレンド米で

東南アジア数ヶ国で販売されています。

在中日本人と当地のお客様にも満足されているそうです。

無洗米は、定員の作業が楽で現地で手に入れにくいので助かるという声があり評価されているそうです。

とあるシェフは

「粒がしっかり立って時間が経って冷えてもおいしい」と高評価で自身が展開する多店舗でも、安い日本米を使用していく予定だそうです。

全農インターナショナルは、全農のルートを生かし、青果など多品目のセットでの販売拡大も期待できるとしてこの SAKURA RICE を起爆剤に輸出拡大につなげる考えとしています。

■一方で新米販売に伸び悩む国内・・・

消費動向がわかる総務省の10月の家計調査では1世帯当たりの米の支出額が3年振りに前年を下回ったそうです。

米離れに加えて、消費税増税前の駆け込み需要の反動によって、軽減税率が適用される米でも減少傾向がみられ、増税による買いだめが影響したとされています。コロナでも同じことが予想されていますが、現状では外食の販売減少が大きいのが問題となっています。

米穀機構の調査でも、販売数量の指数の数量が「減った」と回答する業者が多く、米卸やスーパーの対応はまちまちのようです。

- ・購入数が増えにくいため、単価を上げて売上を上げて売り上げ増を目指す
- ・これ以上の価格上昇は消費を低迷させる
- ・安くしても大幅に販売が伸びない

■もっとお米を食べよう！

お米は食べ方次第で用途が広がります。おにぎり、丼物、炒飯など。そういったメニューに雑穀や麦を入れて食物繊維をプラスして女性向けメニューの開発、差別化できることもポイントとなります。何よりもおいしいおこめの供給が、流通の問題で簡単に買えない現状にも問題があるのですが・・・

黒米を入れて色づけ、100%炊きの玄米食、プチプチ食感の国産丸麦、

ごはんには馴染むタイプのもち麦など。
我々日本人の原点でもあるお米。使い方を工夫して
拡大するお米の消費量の減少を防ぎたいものです。

■ライスアイランドのおすすめする商品

どちらも炊きやすい商品です。
業務用のオペレーション簡素化にも役立ちます！

・もち玄麦

新商品です。

もち麦を皮ごと半分にカットした新しいタイプのもち麦商品です。
小腸で消化されずに大腸まで達し、食物繊維と同様に
腸内環境を整える働きを持つ「レジスタントスターチ RS1」
が多く含まれています。

・もち麦ごはん（押麦タイプ）

丸麦のイメージが強いもち麦を、特殊加工で押麦タイプにしました。
表面のひびから水を吸水するため、浸漬しなくても
やわらかい、しっとりとした食感です。
麦のプチプチ感が苦手な方でも食べやすい商品です。



株式会社ライスアイランド

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

（東京営業所）東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>