

「愛媛県産はだか麦普及に向けた レシピ集および加工品開発」 研究部会

株式会社にじとめ
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター

本研究部会では愛媛県産はだか麦の普及に向け、はだか麦100%の加工品の開発
およびレシピ集の作成を行いました。

はだか麦加工品の試作



はだか麦マフィン



はだか麦パン



はだか麦とおからのクッキー

試作品のPOINT

- はだか麦100%**で作製
(サイリウム、マンナン粉で膨化)
- 小麦粉・グルテン**不使用**
- 家庭でも簡単に作れるシンプ
ルなレシピ、**幅広いアレンジ性**



はだか麦レシピのリーフレット

愛媛県産はだか麦の普及に向け、小麦粉やグルテンを用いないはだか麦100%の加工品
を開発し、レシピ集を作成しました。レシピ集には、シンプルかつ幅広いアレンジ性を持つ加
工品として、マフィン、パン、クッキーを掲載しました。今後は料理教室やはだか麦粉の原材
料流通などを通じて、さらにはだか麦の活用法を普及していく予定です。



サンポえひめ支援事業者展示交流会で
実物販売およびリーフレットの配布

今後の取り組み

- 料理教室等での普及
- はだか麦粉の原材料流通に併せて
リーフレット添付による普及 等

本研究は、ライフサポート産業支援事業により実施しました。