



# 蔵出し革命「白」



日本酒製造時に処分される「酒米削り粉」の価値を見直そう！

## ご当地酒米

百万石乃白 (石川県)



精米

赤中白  
糠糠糠



心白



日本酒



上白糖

## 酒米削り粉の性質

非加熱で澱粉が糊化



水分を吸収しやすい



水で粘りが出る

## 酒米削り粉 製品化



40メッシュ  
ふるいがけ



影響が出ない  
程度に添加

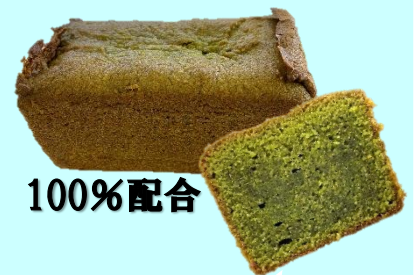
特性を活かす



50%配合



10%配合



100%配合

輸入小麦の代替  
として利用可能!

しっとりモチモチ  
新食感!

ご当地酒米のブランド化・食料自給率向上に貢献!