

-News Release-

「和食さと」×「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」

天ぷらメニューで「米コのグルメ～米粉を使ったグルメフェア2024～」に参加!!

【グルメフェア期間】2024年10月1日(火)～11月30日(土)

国内197店舗を展開する「和食さと」では、米・米粉消費拡大推進プロジェクトの一環として、2024年10月1日(火)～11月30日(土)の期間で開催する「米コのグルメ～米粉を使ったグルメフェア2024～」のイベントに参加いたします。同イベントは、国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指す「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」の一環として、大手外食チェーンや地域密着の飲食店などが連携し、米粉および米粉を使用したメニューを提供するイベントです。和食さとは「米粉」入り天ぷら粉を使用した商品として、「大海老天丼」や「大海老天おろしうどん」などの人気の天ぷらメニューを全店で販売しており、米粉の消費拡大の推進に賛同し今回参加します。

知ってほしい、米粉の魅力

米粉を使った
グルメフェア2024 × 和食さと

さとの天ぷらは米粉使用
だからサクサクで軽やかな食感

米粉 使っています。

米コの
グルメリ
米粉を使ったグルメフェア2024
開催期間
2024.10.1(火)～11.30(土)
米粉タイムズ

使用米粉 **大海老天丼**
1,153円(税込)

天ぷら粉に国産米粉を使用し、サクサクとした軽い食感の海老天や野菜天など、最後まで飽きずにお楽しみ頂けます。天丼は長年愛され続けている和食さとの人気商品です。

使用米粉 **大海老天おろしうどん**
1,098円(税込)

国産米粉を配合したサクサク食感が特徴の天ぷら粉を使用し、大海老天ぷらや、野菜天、そして半熟玉子天がのった人気のおろしうどんです。薬味盛りも無料! 熱盛りもあります。

MAFF 農林水産省
日本の食をまえてくれる、お米。そこから生まれた米粉は、新しい食のカタチです。

米粉を使ったグルメフェア
参加飲食店はこちらをチェック!
詳しくは米粉タイムズ

■米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは
「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」は、農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施するプロジェクトで、国際的な人口増加等による食料需要増大、気候変動による生産減少、原材料価格の上昇や円安の影響から、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、食糧の安定供給に向け国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指しています。※本プロジェクトは、米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局(株式会社ぐるなび等)が担当。

■米粉を使ったメニューフェア概要
【内容】大手外食チェーンや地域密着の飲食店などと連携し、米粉を使ったメニューを提供。

【期間】2024年10月1日(火)～11月30日(土)
※参画企業によって、上記期間内で開始時期、終了時期が変動します。
【参加店舗数】2,000店舗以上
【URL】<https://komeko-times.jp/menufair02/>
※10月1日(火)公開

※米粉以外の原料(小麦粉など)も使用しております。詳しい内容を希望の場合は、和食さとHPのお問い合わせまでお願い致します。

米粉

使っています!!



■和食さと 提供商品

天ぷら粉に国産米粉を使用し、サクサクとした軽やかな食感の天ぷらを提供しています。※米粉以外の原料(小麦粉など)も使用しております。

- 販売メニュー : 天ぷら・天丼
- 販売店舗数 : 和食さと全店 (197店舗)
- 参画期間 : 2024年10月1日(火)～2024年11月30日(土)
※商品は通年提供しています。

＜お問い合わせ先＞ サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部
(担当) 山口・榮長 TEL:070-1305-6114 E-mail: hanbaisokusin@sato-rs.jp
オフィシャルHP : <https://sato-res.com/sato/>