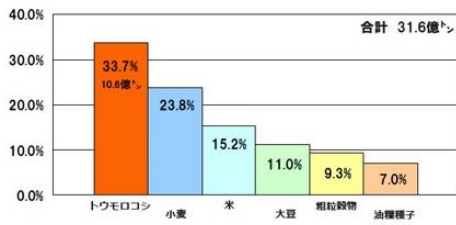


蝉の大合唱に夏の訪れを知るこの頃、いかががお過ごしでしょうか。
 暑さ厳しき折り、くれぐれもご自愛下さい。

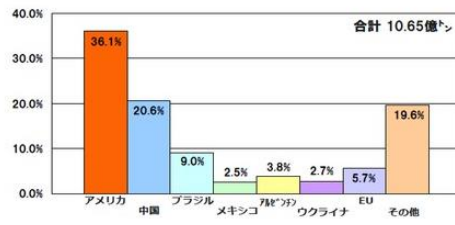
今号の Topics !

2016年度産の世界穀物生産量、トウモロコシ生産国が農林水産省より発表されましたので、弊社 HP データを更新いたしました。

世界穀物生産量・トウモロコシ生産国



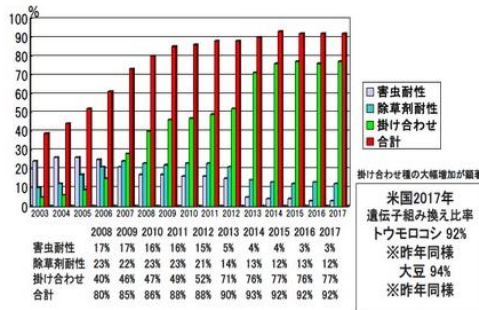
出典：世界の穀物・大豆の需給動向 農林水産省



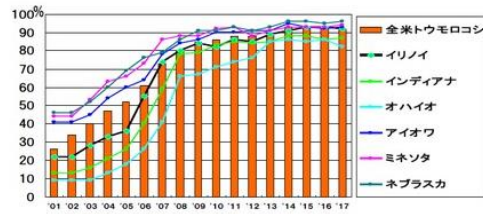
出典：海外食料需給レポート 農林水産省

2017年度アメリカ産 GMO トウモロコシ作付け比率、作付け状況がアメリカ農務省より発表がありましたので、弊社 HP データ更新をいたしました。遺伝子組み換え作付け比率は92%と相変わらず高水準ですが、弊社はアメリカ農家と契約栽培を実施しておりますので、非遺伝子組み換えトウモロコシの供給には全く問題がありません。ご安心ください。

「NON-GMO トウモロコシ」の状況



2017年 米国クローブ
 GMO トウモロコシ作付け比率
 出典：2017年度GMOコーン・大豆の概況 米国農務省



＜2016年との比較＞
 イリノイ 93% ⇒ 92% アイオワ 92% ⇒ 93%
 ミネソタ 93% ⇒ 94% ネブラスカ 95% ⇒ 96%
 インディアナ 86% ⇒ 87% オハイオ 86% ⇒ 82%

2017年 米国クローブ
 GMO トウモロコシ作付け状況
 出典：2017年度GMOコーン・大豆の概況 米国農務省

弊社 HP アドレスは <http://sunny-maize.co.jp/> になります。
 色々な情報を提供しておりますので、是非訪問してください。

<今号の特選レシピ>

今月は、リダクションフラワーを使用したグルテンフリーたこ焼きのレシピをご紹介します。昨今色々なメディアからグルテンフリーというキーワードを聞くような機会が増えてきていると思います。グルテンフリーとは、グルテンをとらない食事方法のことです。日本ではまだ浸透していませんが、欧米ではグルテンフリーの食品が増えていきます。

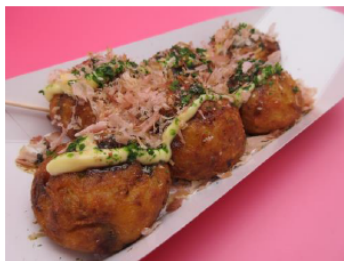
ハリウッド女優やトップアスリート、多くの有名セレブたちがグルテンフリーの食事を実践し、美容・健康志向の高い人たちの間で新しい食習慣として注目されるようになってきています。トウモロコシはグルテンフリー食品ですので、グルテンフリーの食事に貢献できます。

老若男女問わず、人気の高いたこ焼きをグルテンフリーで仕上げました。小麦粉で作るたこ焼きと比べ、とてもトロトロ食感があり、ダシの香りを高める効果があります。作ったアツアツを召し上がることもお勧めですが、焼成後冷凍して冷凍庫で保管しておき、食べたい時にレンジアップしていただいても美味しく召し上がれます。また油調理していただき、揚げたことしても美味しく召し上がれます。

グルテンフリー たこ焼き

—特徴—

- ☆小麦粉を一切使用しないグルテンフリーのたこ焼きです。
- ☆トロトロ食感がとても強く、ダシの香り高い逸品です。
- ☆焼成後冷凍して、レンジアップ、油調理して揚げたこ焼きとしてもご利用いただけます。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕 8 個分

バター液	
リダクションフラワー	22g
C☆CreamTex75750	20g
食塩	2.0g
本カツオだし	3.9g
カツオ粉末	3.3g
昆布だし	1.1g
昆布粉末	0.4g
本だし	0.3g
ベーキングパウダー	1.0g
C☆HiFormA72345	3.5g
全卵	28g
水	152g

具材	
刻みキャベツ	22g
干しエビ	20g
刻み紅ショウガ	2.0g
刻み長ネギ	3.9g

刻み茹でたこ	個数分
--------	-----

※C☆CreamTex75750はタピオカデンプン、C☆HiFormA72345はタピオカのアルファ化デンプンです。

※C☆CreamTex75750、C☆HiFormA72345は(株)カーギルジャパン社製品です。

〔 作 り 方 〕

- ① バター液の配合にて混ぜ合わせ、溶液を作成する。
 - ② ①のバター液にたこ以外の具材を入れ混ぜ合わせる。
 - ③ ガスコンロにたこ焼きの型をセットし、加熱後油を引き、②を流し込み、刻み茹でたこを1個ずつ入れる。
 - ④ 生地の状態を見ながら焼成し、途中でたこ焼きピックを使用し裏返す。
- ※ 放冷後冷凍し、レンジアップ、油調理しても美味しく食べられます。