

小麦×グルテンフリー

- 石臼挽きすることでグルテンアレルギーの人でも食べられる
- 高付加価値・高単価での展開
- アレルギーの方にもパンやうどん、ケーキを食べてもらえる

小麦粉×農商工連携

- 高品質小麦の生産から一貫して行う六次産業化

小麦粉×擬人化

小麦粉×物語化

- パンを食べる空間の幸せ
- ≫ 空間性や身体性やストーリーがあった上での地産地消
- ≫ 見える化

小麦粉×脱炭素

- クラフトビール・生分解性プラスチック
 - 粘土・シャンプーなど
- 小麦粉×日用品**
小麦粉×ビール

小麦粉×ウェルネス

- 中東や欧米、アジア向け海外市場展開
- ≫ 単純に小麦ではなく健康を売りに行く

小麦粉×インキュベーション

- パン屋の開業支援まで伴走

製粉体験などの就労体験

- 岡山県で小麦粉を使うなら県産小麦が普通という認識

第1回 倉敷会場

「県産小麦を活かせ！」

岡山県産小麦をもっと多くの人に知ってもらいたい! 地元で育つ小麦を普及させ、生産者、加工業者、消費者など、関わる多くの人を幸せにする新たな活用法とは?
(課題提供: 小田象製粉株式会社)



小麦粉×パンわーど総社

- グルテンフリーの小麦粉の製品開発や障害者雇用
- 子ども達が石臼挽きで製粉体験ができる
- ≫ 地域連携やSDGs

小麦粉×伝道師

小麦粉の可能性は無限大

- 小麦粉でどうアプローチできるかを考える
- ≫ 共創・協働や社会性を大事に
- ≫ 環境や社会など持続可能性を大切に
- ≫ 目指すべきゴールや価値観を共有するというプロセスが大事である

小麦粉のプロテインを使った機能性小麦粉

- プロテインが豊富で筋トレをした後にも食べられるラーメン

小麦粉×サバゲ- 小麦粉×アイドル 小麦粉×3Dプリンター

- 小麦を使ったBB弾を開発
- 食べられる3Dプリントの原材料
- アイドルとコラボ

知名度アップ

- 給食や官公庁の食堂への導入

岡山県産であるというブランド

- 実際に感覚をともなって体験してもらう
- ≫ 他の地域の小麦粉との食べ比べ

小麦粉×給食

- 食育にもつながり、県産小麦の認知が拡大

小麦粉×米粉

- オーガニックな朝日米等を使った米粉の生産に着手する。