2025年２月６日

各 位

会 社 名 ＡｐｐＢａｎｋ株式会社
代表者名 代表取締役社長 白石 充三
（コード番号：6177 東証グロース）
問合せ先 管理部長 渡邊 泰弘
（TEL. 03-6302-0561）

農林水産省「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施される 米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局が開催する 「米粉カンファレンス 2025-春-」に登壇のお知らせ

当社は、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、株式会社ぐるなびが運営事務局を務める「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」が実施する「米粉のグルメ ～米粉を使ったグルメフェア 2024～」に参画し、2024年９月25日に開催された先行試食会のトークセッションに当社事業部長の村井智建が登壇いたしました。

それに引き続き、本日２月６日に「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」が運営するプラットフォーマーである「米コ塾・米粉タイムズ」が開催した「米粉カンファレンス 2025-春-」に、村井智建が登壇いたしましたので、お知らせいたします。

１．概要

当社は、2024年10月１日（火）から2024年11月30日（土）にかけて、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」が開催した「米粉のグルメ ～米粉を使ったグルメフェア 2024～」に参画いたしました。当社は同グルメフェアに参画し、自社店舗「YURINAN」にて米粉を使ったどら焼きの販売を行いました。これは、当社が目指す地域発で日本を盛り上げていく事業の一環として、日本の代表的な農産品である米及び米粉の消費拡大に貢献していくものです。当社はこれまでも米粉を使ったメニュー開発を進めてまいりましたが、同グルメフェアの終了後も米粉メニューの開発と販売を継続しております。

同グルメフェアにへの参画に際して、2024年９月25日に開催された「米粉のグルメ ～米粉を使ったグルメフェア 2024～」先行試食会にて、当社事業部長でありYURINAN責任者の村井智建が登壇し、米粉メニューの開発をはじめ、YURINANにおける米粉を使った取組等についてプレゼンテーションを行いましたが、今回、それに引き続き、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」が運営するプラットフォーマーである「米コ塾・米粉タイムズ」が開催した「米粉カンファレンス 2025-春-」に、村井智建が登壇いたしました。

■「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」概要
　農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施される取り組みです。本プロジェクトを通して、国際的な人口増加等による食料需要増大、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。

■「米粉カンファレンス 2025-春-」概要
開催日時：2025 年２月６日(木)
内　　容：新しい米粉の活用が大きく発展した 2024 年を振り返り、また 2025 年に向けて、外食・内食における米粉トレンド予測などを発信するイベントです。

■提供商品、提供店舗
＜提供商品（一例）＞
　当社は、「米粉のグルメ　～米粉を使ったグルメフェア 2024～」終了後も、米粉を使ったどら焼きの皮で全 33 種のどら焼きを提供しております。
　米粉をバランスよく配合し美しく焼き上げたどら焼きの皮は、米粉特有のもちもち食感が特徴です。米粉を使ったどら焼きのメニュー開発を継続しており、今後さらに多くの商品を販売予定です。

①岩塩バター
　十勝産のあんことたっぷりのバターをサンドし、厳選されたホイップと岩塩をアクセントに仕上げました。

②ショコラムースクリーム
　クーベルチュールチョコレートを使用したムースの様な新食感のクリームに、カカオ 50%のチョコチップがアクセントとなっております。





※状況により、米粉メニュー販売を終了することもあります。
※米粉以外の原料（小麦粉など）も使用しております。詳しくは、YURINAN 公式 HP からお問合せ下さい。

＜提供店舗＞
YURINAN 鎌倉
住所　　：神奈川県鎌倉市小町２－２-13
営業時間：11 時～18 時（定休日なし）
公式 HP ：https://yurinan.net/

２．今後の見通し
　今後も、当社独自の展開及び資本業務提携先との協業等を通じて、多くの取り組みを進めていく方針です。なお、本件が当社の業績に与える影響は軽微であります。