

報道関係各位

2025 年 8 月 4 日
株式会社 c o t t a

【イベントレポート】

“選ばれる米粉” とは何か？ 食と暮らしの未来を見つめる「米粉の未来会議」開催レポート

～cotta が米粉の推進を加速、「米粉の未来会議」で見た次の一手～

製菓・製パン用の材料・レシピなど 2 万点以上取り扱う日本最大級の EC サイト「cotta（コッタ）」（<https://www.cotta.jp/>）を展開する株式会社 cotta（所在地：大分県津久見市、代表取締役社長：黒須 綾希子）は、2025 年 7 月 25 日（金）、cotta の東京オフィスにて「米粉の未来会議」を開催しました。製粉メーカー、農林水産省、料理家・インフルエンサーなど、多彩な有識者が一堂に会し、米粉の新たな可能性と課題をテーマに活発な議論を行いました。



アレルギー対応やグルテンフリー志向により米粉の需要が高まるなか、いま注目を集めている「選ばれる米粉」。当初はアレルギー等の理由で小麦の代替品といったイメージが強かった米粉も、近年は「美味しいから選ぶ」時代へと進化しています。

【本リリースに関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社 c o t t a 総務部 広報担当

TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

今回の「米粉の未来会議」では、製粉メーカー、農林水産省、料理家、インフルエンサー、米粉研究家など、多彩な米粉関係者が会場およびオンラインで集結し、米粉の現在と未来について、深く掘り下げる貴重な意見交換の場となりました。

以下に、今回の「米粉の未来会議」の開催背景からトークイベントの内容、今後の取り組みまで、詳しくご報告します。

<開催概要>

日時：2025年7月25日（金）14:00～16:00

会場：cotta 東京オフィス（東京都目黒区東山一丁目5番4号 KDX 中目黒ビル 2F）

形式：会場＋オンライン配信

参加者：米粉製粉メーカー／農林水産省／料理研究家・インフルエンサー（米粉にまつわる本やレシピをSNS等で発信する方々）／報道関係者

主催：株式会社 cotta



米粉の未来会議の様子

<開催背景>

近年、アレルギー対応やグルテンフリー志向の高まりにより、ますます注目されている米粉。cottaにおいても、米粉関連商品の売上は年々高まっており、特にスイーツ・パンの分野での活用が増加しています。

一方で、「どの米粉を選べばいいの?」「どう使えば失敗しないの?」といった課題も多く、消費者にとっての“分かりにくさ”が普及の壁となっている現状もあります。今回のイベントは、こうした米粉の課題と可能性を整理し、「選ばれる米粉」のあり方を探ることを目的に企画しました。

【本リリースに関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社 c o t t a 総務部 広報担当

TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

<会場参加メンバー> ※順不同

- ・ねぎちゃん（米粉・グルテンフリー・砂糖なしおやつ研究家）
- ・こばやしまりこ（米粉料理家）
- ・中村りえ（管理栄養士・米粉料理家）
- ・高橋ヒロ（米料理専門家・レシピ本8冊出版）
- ・つちこ（元パティシエ・簡単米粉おやつ研究家）
- ・えこころ（米粉マイスターのパン・お菓子レシピ「米粉日和」著者）
- ・鈴木あつこ（あつあつパン教室主催）
- ・AYA（米粉研究家）
- ・多森サクミ（グルテンフリーなパン職人）
- ・きよ（米粉レシピのインフルエンサー）

上記は参加メンバーの一部です。

当日は、これら米粉に精通したメンバーが現場のリアルな声を持ち寄り、議論を深めました。

<トークセッションと座談会内容>

「選ばれる米粉」をテーマとし、イベントの前半では、製粉メーカー2社と cotta によるトークセッションを実施。後半では、米粉研究家の方々との座談会を開催しました。また、当日は「cotta オリジナル 菓子 or パン用米粉（熊本製粉 瑞穂）」及び「cotta 製菓用米粉 ふわのこ（波里 R）」の2種を中心に使用した商品試食を実施。実際に手に取って食べながら、製粉の特性や焼き上がりの違い、味や食感、家庭での再現方法などについて、率直な意見が交わされました。



米粉の未来会議：製粉メーカーの方々との意見交換

【本リリースに関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社 c o t t a 総務部 広報担当

TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

<参加者からの声>

- 「商品ごとの特性をもっとわかりやすく伝えてほしい」
- 「米粉のパッケージにも、特徴や使い道を明確に書いてほしい」
- 「パン作りする人にこそ米粉の良さを知ってほしい。小麦粉と同じくらい、当たり前に使えるようになってほしい」
- 「もっとスーパーなどにも流通して、手に取りやすくなってほしい」
- 「アレルギー対応ではなく“美味しさ”で選んでいる」
- 「品種や製粉方法によって焼き上がりがかなり違うことをもっと伝えてほしい」

上記の声を受け、cotta では今後、商品開発、パッケージ設計、レシピ発信などの観点から、さらなる情報の可視化に取り組んでいく方針です。

<今後の取り組みについて>

・米粉アンバサダー結成へ

米粉に関する本・レシピ・活用情報を SNS などで発信している米粉研究家の方々と連携し、「米粉アンバサダー」を新たに組織。定期的な情報交換会やコラボレシピの公開を通じて、家庭での活用をさらに促進していきます。

・展示会の開催予定（2026 年 1 月 27 日・28 日 in 浜松町）

2026 年には新たな規模での展示会を開催予定。cotta business を中心とした法人ユーザーにも米粉の魅力をお伝えする機会を作ってまいります。

・情報発信の強化

cotta 公式サイト内の「おすすめの米粉 20 選 製菓・製パンに人気の用途別ラインナップ」特集では、商品ごとの特性が一目でわかる米粉マップなど、米粉選びを手助けするコンテンツも公開中です。

「おすすめ米粉 20 選」：

<https://www.cotta.jp/special/tomorrow/ingredients/riceflour.php>



【本リリースに関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社 c o t t a 総務部 広報担当

TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

今後も cotta では、米粉をより身近に、より美味しく楽しめるように、情報と商品を届けてまいります。

■「cotta」とは

「cotta」は国内最大級のお菓子・パン作りのための専門サイトです。運営元の株式会社 cotta は、全国の和洋菓子・パン製造販売店に向け、ラッピング資材と製菓・製パン材料を販売する卸事業を行っており、cotta はその B to C サイトとして 2007 年に開設されました。cotta の魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力です。有名パティシエや、お菓子研究家、インフルエンサーなどを起用したレシピ系コンテンツも豊富で、製菓製パン業界最大のプラットフォームとなっております。

<https://www.cotta.jp>

■会社概要

商号：株式会社 c o t t a（東証・福証 3359）

事業内容：製菓食材及び食品包装資材の販売

企業 HP：<https://www.cotta.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/cotta.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/cotta_corecle/

X：https://twitter.com/cotta_corecle

YouTube：<https://www.youtube.com/user/cottaweb>

TikTok：https://www.tiktok.com/@cotta_corecle

【本リリースに関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社 c o t t a 総務部 広報担当

TEL：0972-85-0117 MAIL：koho@cotta.co.jp