

いま、熱い視線を浴びている米粉

受賞

日食優秀食品機械・資材・素材賞

日本食糧新聞社

こだわりの自家製粉 **グルテンフリー**にも対応

# フェアリーパウダーミル

これからは米粉食品の世界が広がります。高品質の米粉を自分で製粉しこだわりのパンやケーキなどに活用できます。アレルギーやグルテンフリーなど小麦粉に代わり、これから米粉のイノベーションが始まります。

## 自動供給ホッパー

- ・自動的に米をチャージする事ができ、可変振動式なのでチャージ量を自由に換えることができる。

平成 26 年ものづくり研究開発助成金開発機種  
大阪府立大学連携開発事業

**2018 年特許取得**

## FPM-150S型

【利用できる食品（代表例）】

- ・米粉パン
- ・米粉洋菓子、ケーキ
- ・米粉麺
- ・調理加工用

※米粉として流通販売する場合は別途乾燥ユニットが必要です。



米粉パン（グルテンフリー）断面

バウムクーヘン、洋菓子例

## 得られる米粉の特徴

- ・平均粒径 50 ミクロン～100 ミクロン  
メッシュ換算 ～300 メッシュ
- ・澱粉損傷率 乾式～10%  
湿式～5%以下
- ・生産能力 乾式～5kg / hr  
湿式～10kg / hr
- ・乾式、湿式、玄米、色素米対応可能。

## 捕集装置

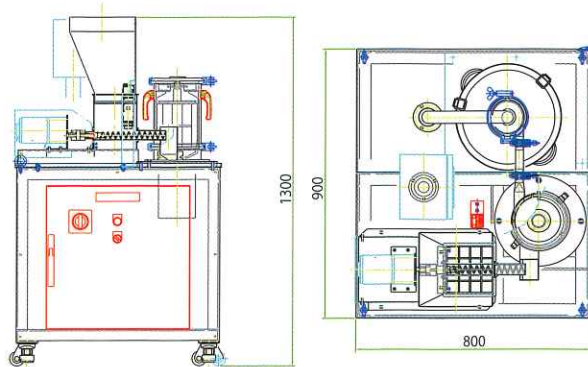
- ・粉碎された米粉と発生した気流を布フィルターで分離させ回収することができる。

## フェアリーパウダーミル

- ・超高速気流を発生させる。超高速気流に揉まれ、米同士が適度な衝突を繰り返す自己粉碎方式であり且つ澱粉の細胞を損なわないように細胞壁を引き剥がしながら細かい粒子と分離させる。
- ・超高速気流により粉碎熱によるダメージ（澱粉損傷）を軽減し高品質な米粉を得ることができる。

## 使い方／仕様

- ・運転コントロールパネル搭載（起動スイッチ、電流計）
- ・自動／手動コントロール選択可能
- ・工具レスで分解可能。サニタリー性が高く清掃が簡単です。
- ・電気容量 1.5kw 200V
- ・設置スペースがコンパクトです。



粉粒体機器とトータルエンジニアリング

**株式会社西村機械製作所**

NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

【本社・研究所】〒581-0088 大阪府八尾市松山町 2-6-9

TEL : 072-991-2461 FAX : 072-993-6334

【東京支店】〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 7-16

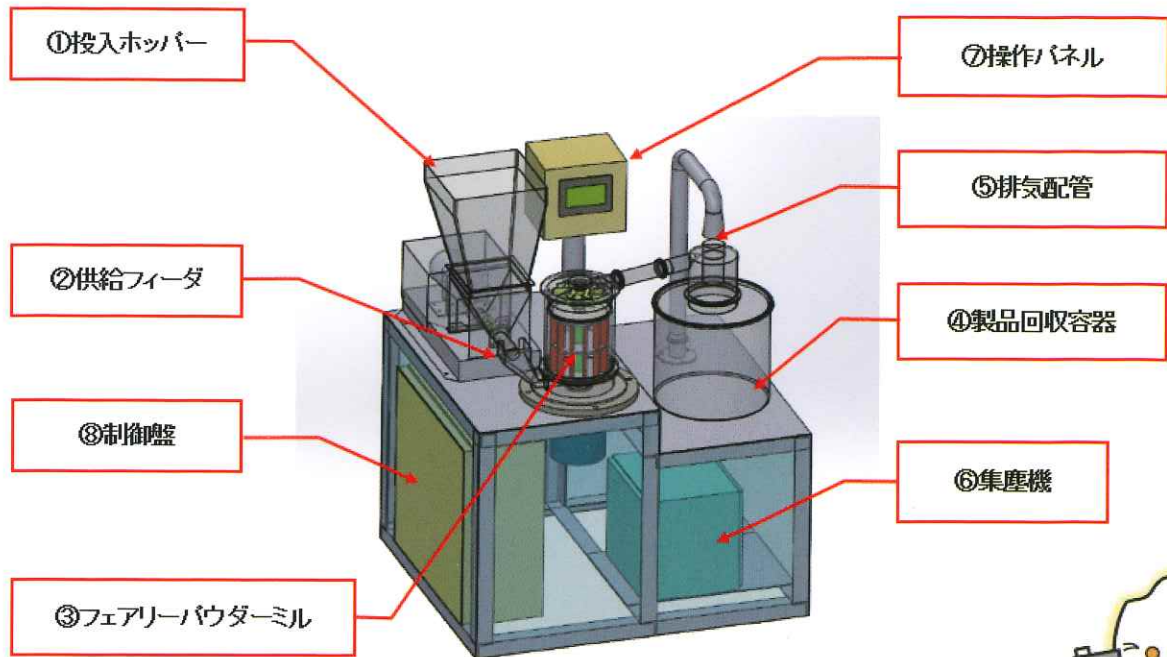
TEL : 03-3808-1091 FAX : 03-3808-0928

米粉専用サイト <http://www.rice-flour.jp> 米粉. JP 検索

## 自家製粉の優位性

- 地域内で原料玄米供給から米粉製造まで一貫してできる。
- 委託製粉では受けてもらえない玄米や黒米も対応できる。
- 地産地消に結びつく。
- でんぶん損傷を抑えた生米粉を作ることができる。
- 生産者にも米の消費拡大がわかりやすい。
- 設置にスペースを取らないため、初期投資を抑えることができる。
- 6次産業化モデルを実現しやすい。推進しやすい。
- アレルギー対応と明確に表示できる。

### 自家製粉用小型製粉機フェアリーパウダーミルの導入!



#### フェアリーパウダーミルの特徴

- ・投入、粉碎、回収装置がつき操作が簡単である。
- ・操作パネルはタッチパネル式で簡単に操作できます。
- ・コンパクトで省スペース設計です。  
幅830×奥行720mm×高さ1200mm
- ・清潔なステンレス製。
- ・分解、清掃が簡単。
- ・製粉能力1時間あたり5kg×2回できる。乾式、湿式が可能。(米)
- ・細かい微細な米粉が得られる。
- ・仕上がり水分は20~25%程度。

#### 仕様

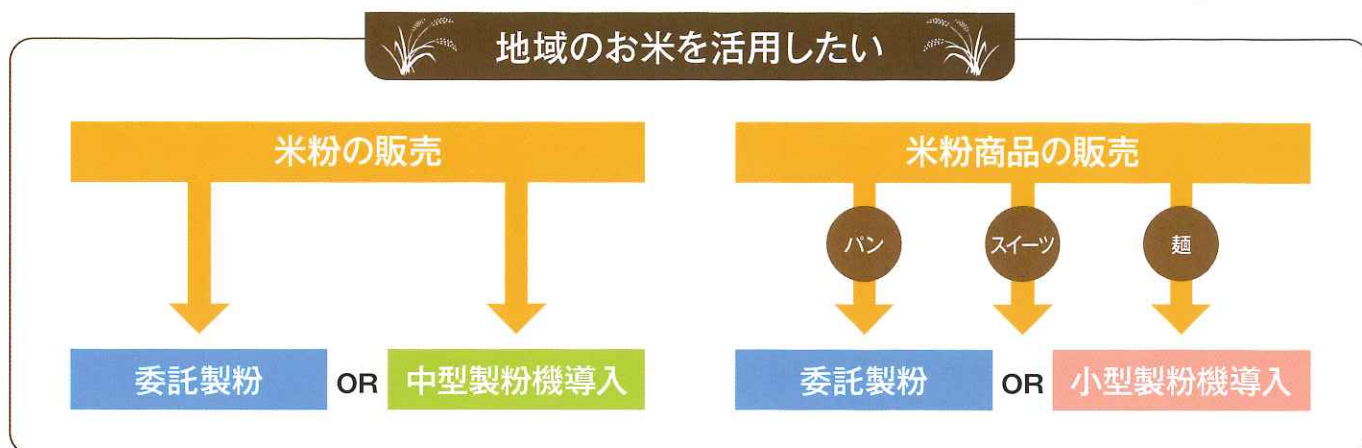
- ・供給フィーダー(投入用) 0.05kw 100V
- ・小型気流粉碎機 スーパーパウダーミル1.5 kw 200V
- ・集塵機 0.2kw 100V
- ・操作盤 ON-OFFスイッチ付 インバーター内蔵
- ・回収容器付



米粉製粉機『フェアリーパウダーミル』は使いたいときに、使いたい量だけ、手軽に米粉が作れる小型の米粉専用の製粉機です。

地元のお米を米粉にしたい。その米粉を使った商品を考えたい。美味しいお米があるのに…

そのような要望を多数聞き、フェアリーパウダーミルは誕生しました。



### 委託製粉のメリット

設備投資が掛からない。  
安心して任せられる委託先を紹介します。

### 中型製粉機(スーパーパウダーミル)導入のメリット

米粉を販売したい、その販売先が多く見込めるならば、コストパフォーマンスの高い中型をお薦めします。

### 小型製粉機(フェアリーパウダーミル)導入のメリット

自家製粉にこだわるなら、生米粉の良さを引き出す商品を開発するなら、小型をお薦めします。玄米、黒米、有機栽培米など…  
こだわりのお米を米粉にしてオリジナル商品に向いています。

### 生米粉とは？

未乾燥の米粉です。一般に流通している米粉は12%前後に対して、生米粉の水分値は20~25%です。乾燥させることで日持ちしますが、未乾燥の米粉は乾燥した米粉よりもでんぷん損傷が低く、米の風味もしっかり残っていますので、米の味を最大限引き出せる米粉食品(パン、スイーツ、麺)ができます。また、水分が高い分、しっとり感が高く、喉越しのよい商品ができます。

## 通常の湿式米粉製造工程



### 1. 洗米工程

ヌカ、埃、土壌菌を洗い流す。



### 4. 粉碎工程

气流粉碎機により高速气流に巻き込まれ米同士がぶつかり微粉碎される。



### 2. 浸漬工程

米を軟化させる為に1時間前後水に浸ける。



### 5. 气流乾燥工程

粉碎した水分の高い粉を50℃前後の熱風にさらし乾燥する。仕上げ水分は13%前後。



### 3. テンパリング工程

米の内部に吸水分が無ないように時間をかけて浸透、寝かせる。

ちょっと待った!!  
乾燥しない粉(生米粉)なら  
6次産業化に最適♡



# フェアリーパウダーミル

フェアリーパウダーミルで製粉した生米粉からパン、スイーツ、麺ができました。



自家製粉から生まれる新たなコメの食文化を提案します

