

プロフィール



神崎 あつ子
ATSUKO KANZAKI

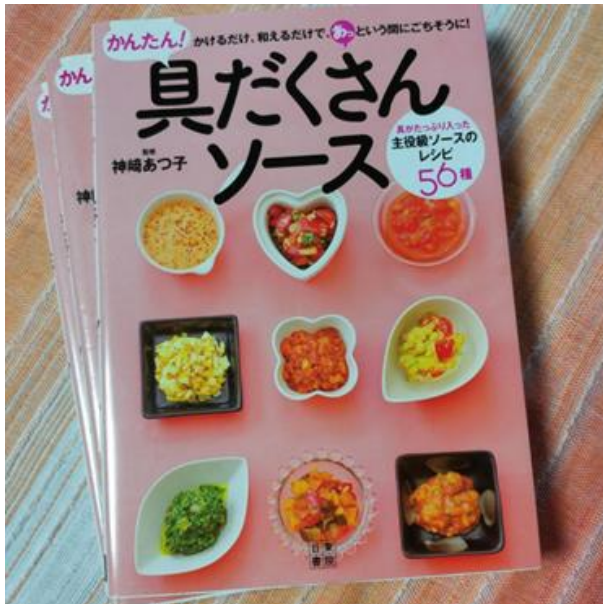
Aand* 代表 おうちごはん研究家

八尾市山城町で「Aand* ナチュラルベーグルとおうちごはん」を経営。主として予約制ごはん、料理・食育教室、レシピ開発、農産物の加工販売（六次産業化サポート・アップサイクル）、野菜を使ったベーグルや菓子の製造販売など。

【食に関する資格等】

- ・ 食育インストラクター
- ・ 野菜ソムリエ
- ・ 食生活アドバイザー
- ・ メディカルハーブコーディネーター

経歴（料理ブロガー時代）



【2009年～2014年】料理ブログにレシピ掲載

▶受賞、掲載歴など(一部抜粋)

- ・すてきな奥さん/レシピ掲載
- ・前田屋(海苔)/レシピ提供
- ・GABAN「スパイスが決め手のおいしいレシピ vol.21」/
リーフレット掲載
- ・マルちゃん焼そば3人前 お酒によく合うレシピコンテスト/
ビール部門賞受賞
- ・2012～2013 ハウス食品スパイス大使
- ・クックパッド/レシピ本掲載

他、ムック本・雑誌・企業ホームページ・TV・ラジオ番組への
レシピ提供や出演など多数

▶レシピ本(監修)「かんたん!具だくさんソース」日東書院本社

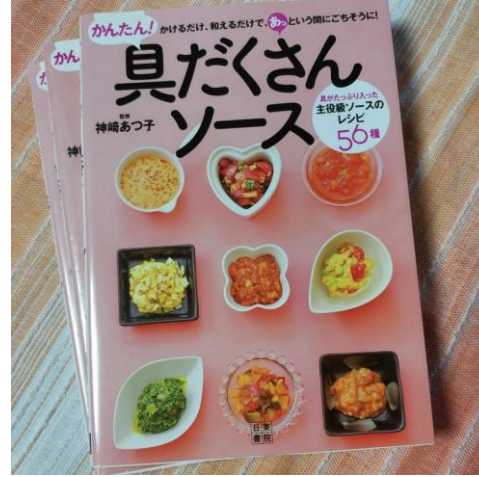
2009-2014 料理研究家・料理ブロガー・食育活動



企業新商品の記事執筆



料理TV番組出演



レシピ本監修



レシピ提供



幼稚園食育講演会



子供向けお菓子レッスン



子供向けお弁当レッスン



パパと子供の料理教室



子供向けスイーツWS

2014～現在

菓子製造工房&飲食店設立 農産物などの加工を中心とした活動

- ・ 2014年6月 →大阪市平野区に菓子製造工房を設立
(野菜・果物・おから・米粉・豆乳などを使った低アレル焼き菓子の製造)
- ・ 2017年7月 →飲食店営業許可を追加取得 (お弁当の受注販売など)
- ・ 2018年9月 →八尾市山城町へ移転 ※平野区も一次加工の工房として稼働中
- ・ 2020年5月 →畑手伝い～自分で作って収穫した農産物の加工を開始
- ・ 2021年11月 →古米・小米を使った「農家さんのオリジナル米粉」を販売開始
- ・ 2022年2月 →オリジナル米粉を使った商品開発やレッスンを開始
- ・ 2022年7月 →八尾市主催「米粉ビジネス最前線」セミナー講師
(以降、米粉関係のイベント・教室依頼多数)

主な活動拠点／大阪、兵庫、奈良、京都、滋賀、広島、札幌など (出張製造可能)

SDGs・食品ロス削減への取組み（規格外品の活用）



わけあり野菜の加工



ゼリー・ジャム



ピューレ・ソース



お米や野菜のアイス



乾燥野菜に加工して利用



わけあり農産物の加工



野菜・豆・米の焼き菓子



古米・小米の加工



オリジナル米粉の販売



米麴づくり

SDGs・食品ロス削減への取組み（期限延長・冷凍保存対応）



★野菜の水分を使った商品→

生野菜生地のベーグル

生野菜×ココアシフォン

生野菜生地のワッフル



★期限が短い食材・消費しきれない野菜の加工→

野菜を使ったお菓子・ドライフルーツの製造など

SDGs・食品ロス削減への取組み（使い切る）



自家製ゆず胡椒（皮、果汁）



柚子胡椒ワークショップ



柚子ジャム（果肉、果汁）



おからを使った商品



大根や蕪、人参葉の利用



お惣菜×ベーグル



使い切り食材の玄米ランチ



使い切りデトックススープ

野草やハーブなどを活用した商品開発



★スギナ（野草）の活用→



スギナのお茶



スギナの塩



野草やお茶の米粉シフォン



野草やお茶の米粉クッキー



自家製ハーブの活用



乾燥ハーブ、調味料、ハーブティ



ハーブシロップ

人材育成・レッスン・ワークショップなど



米粉レッスン



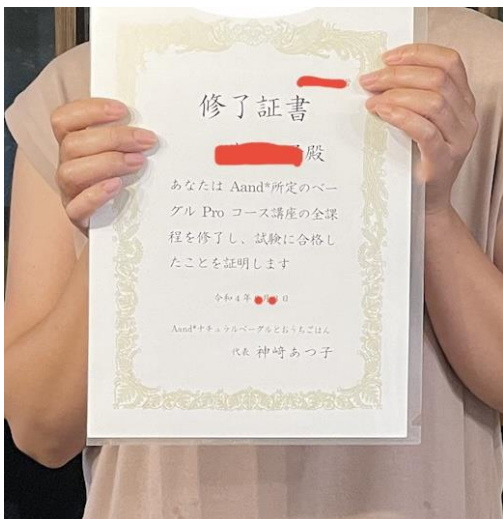
米粉の見分け方、使い方講座



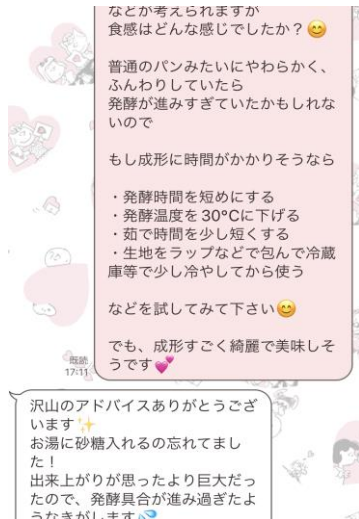
地産地消アウトドア料理WS



手ごねベーグルレッスン



ベーグルPro（開業向け）



Proアフターフォロー



季節のおうちごはんレッスン



料理基礎パーソナルレッスン

地産地消・六次産業・地域活性化・SDGs

育てる→加工→販売



無農薬・無肥料栽培実験

丹波黒豆×丹波米粉



商品開発
食材活用レッスン

規格外・割れ黒豆

八尾きんたい米粉・玄米粉

八尾で育てられている特別なお米

きんたい米

買って優しい、食べておいしい♪

“きんたい米”とは
ニッポンバラタナゴという小型の淡水魚が
生息する綺麗な池の水を使用して育てられたお米です。
大阪府高安地域ではニッポンバラタナゴを
“きんたい”という愛称で呼び、親しまれてきました。

ニッポンバラタナゴは西日本に広く生息していましたが、
外来種・化学物質・生息地の消失などの影響で
全国的に生息地が激減している生物です。

大阪府八尾市高安地域では
奇跡的に大阪府で唯一となる
ニッポンバラタナゴの生息地が発見され、
この種を守るために池環境改善や
周囲の生息環境のほげんが行われてきました。

そんなニッポンバラタナゴが
生息する池の水で育てられた“きんたい米”は
自然にも人にも優しい特別なお米です。

環境保全活動

地元商店街での販売



Aand

ナチュラルベーグルと
米粉スイーツの販売

Original KomEco

マルシェ・イベントでの販売

古米や小米のアップサイクル・地産地消 (農家さん直売所や地域のお店で販売)



農家さんの オリジナル米粉

キメ細やか

"SDGs×食育"をテーマに活動しているAand*と農家さん、製粉会社さん、製粉機を作る会社さん。米粉の製造に関わるみんなが繋がって誕生した人と地球にやさしい"とおきの米粉"です。



製粉方法/湿式気流粉碎
用途/お菓子・製パン・料理(超微粉)
特徴/澱粉損傷率が低く吸水が低いので生地がふんわり、もちり仕上がります。

キメが細かく、ふんわり滑らかなのでケーキ、クッキー、ドーナツ、ピザなどグルテンフリーのお菓子作りにオススメです



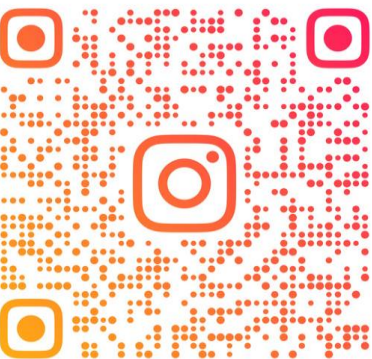
水に溶けるのでシチューなどのとろみづけ、カスタード、ポタージュも滑らかに作れます。しっかり加熱するとお米の旨みと甘さが加わりいつものお料理がさらに美味しくなりますよ!

オリジナル米粉に関するお問合せ先
大阪府八尾市山城町2-4-11 Aand*
090-6064-8548
<https://aand.shop>

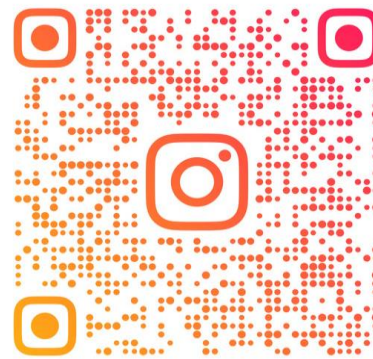


人材育成・開業サポート お店番×間貸しカフェ「まちのいりぐち」

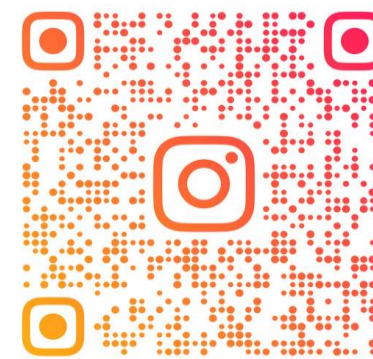
平たく言えば、間借りカフェでも、貸し借りだけって何だか味気ないということで、まちのいりぐちやりたいことを、このまちでやっていけるのかどんな人が、このまちに住んでいるのか少しでも、はじめてみると見えるものこのまちで、何かをはじめの第一歩それが、まちのいりぐち



HONO_MUSUBI



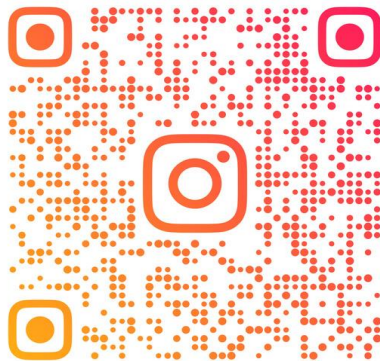
SPOOTHIEBLUE24



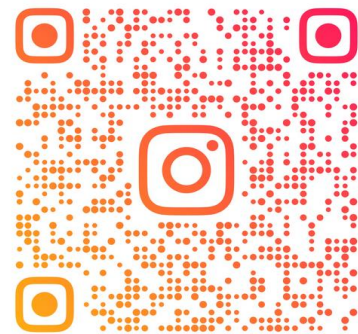
IBUKKII.KUNSEI2022

<お願いすること>

- ・オリジナル米粉の商品開発や製造（卸売）
- ・店番（商品販売など）
- ・イベント共同出店
- ・コラボ商品企画 etc.



KOICHA.TO.KOMEKO



AAND_YAO



お店番×間貸し

地域活性化応援 ボランティア活動・イベント企画・運営など



ボランティア、イベントスタッフ、セミナー

大切にしているのは「人のご縁」と
「自分を知る人からの言葉」。
そんな心の食育家さんの話。

11月18日(金)
日 10:30-12:00
会場 みせるばやぶ
八尾市清水町1-1-6 LINDAS BP



comment

自分の作ったものを食べてもらいたい。農業でペーパードライヤーの活用を始めた。SNSで情報を発信していたこともあって、農業に興味を持っていただきました。ペーパードライヤーは、米の乾燥が早くていい。乾燥機は乾燥機が壊れると修理代が高くて、壊れると修理代が高くて、壊れると修理代が高くて...

第27回 やお創業ゆるつつとカフェ 参加費無料

～いま、八尾でも静かに盛り上がってます！～
米粉ビジネス最前線 in 八尾

こんな人にオススメ
①小麦粉の代替手段として、米粉に関心がある
②米や米粉を活用した商品を開発したい
③米粉ならではの魅力やメリットを知りたい
④米粉や、米粉を活用した食品の仕入・販路について知りたい

講師のご紹介
(株)西村総製作所 代表取締役社長 西村元樹 氏
(株)ニチメンTradings 代表取締役社長 基井優希也 氏
Aim4「まちづくり」推進委員会 代表 西村元樹 氏
おまかせ人形製作/着せ替え人形ストラクター 神崎あつ子 氏

セミナー詳細
開催日 参加費：無料
7月5日(火)
10:00-12:00
【会場】八尾商工会議所会館3階 セミナールーム
【住所】八尾市清水町1-1-6
【申込】八尾市電子申請システム
【主催】八尾市



講演会の企画・主催 クラウドファンディング