

# 米粉に係る地域の取組事例

平成 3 0 年 6 月

**農林水産省**

所在地	業者・団体	取り組み内容
北海道	まるみ食品合同会社Beco	深川産米「ふっくりんこ」を使用した米粉の焼きドーナツ「ふっくリング」を製造・販売。 「地産地消」をモットーに地元近郊で収穫される食材を利用。
北海道	中華料理 彩風塘	道南産米「ふっくりんこ」の米粉を衣に使用した、ヘルシーでカリッとした食感の唐揚げを販売。
北海道	パン工房 メルヘン	東川町産米を使用し、食パンやロールパン等の米粉パンを製造・販売。 道の駅等での販売も実施。
北海道	日糧製パン株式会社	北海道産米粉を穀類比50%使用した生地を発酵バター入りの油脂を折り込んだクロワッサンを製造・販売。
青森	道の駅つるた 鶴の里あるじゃ	鶴田町に制定された「朝ごはん条例」を契機に、地産地消、米消費拡大及び農家所得向上を図ることを目的に、地元産(つながるロマン、県特別栽培認証米)を自社において製粉し、米粉パン・ピザ・麺等を販売。
青森	有限会社丸井精米工場	国の補助事業(食農連携推進整備事業)を活用し、微細粉米粉の製造機械を導入。 2014年3月には「十和田の米粉から揚げ粉」等の米粉製品の販売を開始した他、学校給食用にパン・麺用米粉を販売。
岩手	ひころいちファーム麺工房	自家産のお米と野菜を使用した「米粉ぱすた」を製造し、道の駅や県内デパート及びネット通販で販売。2014年度岩手県ふるさと食品コンクール優秀賞受賞。
宮城	有限会社ヘルシーハット	食物アレルギー対応店舗として1986年仙台で開店。 小麦・卵・乳不使用の非常食用缶入り米粉クッキー「まいこ」を開発した他、様々なアレルギー対応米粉製品を製造・販売。

所在地	業者・団体	取り組み内容
宮城	有限会社菅原商店	宮城県産「ひとめぼれ」を使用した菓子・料理用米粉を製造・販売。 学校給食用にパン用米粉を製造する他、積極的なレシピ紹介等を行い米粉料理の普及活動を推進。
秋田	JANびニann・an	安心・安全をモットーとする全国初のJA直営のコンビニ。 三種町産米「あきたこまち」で作ったクロワッサン「コメワッサン(6種)」や米粉クッキー・シフォンケーキ・シュークリーム等を製造・販売する他、料理イベント「JANびニ子ども未来食堂」による米粉の普及活動も実施。
秋田	こめっこ工房輝楽里	仙北市産の「特別栽培米あきたこまち」を使用した米粉80%の米粉パンを製造・販売。
秋田	株式会社相川ファーム	2010年より新規需要米の取り組みを開始し、自家産の米を用いた米粉パン等を自社工場にて製造。 自社通販の他、県内スーパーや病院売店、駅売店等で販売。
山形	農事組合法人いずえむ	自家産米「ひとめぼれ」の米粉を生地に使用した「米粉たご焼き」「米粉たい焼き」を製造・販売。 各種イベントでの露店販売を行う他、2014年にはJR新庄駅前に常設店舗「たご米屋」をオープン。
山形	有限会社米シスト庄内	自社生産の米粉と庄内産野菜のパウダー(にんじん、ごぼう、ほうれん草等)を使用した「かりんと百米」を製造し、首都圏の商業施設やコンビニ、大手スーパー等で販売。
福島	バウムラボ樹楽里	小麦由来の原料を一切使用せず、グルテンフリーの米粉バウムクーヘンを製造・販売。 福島県産米「天のつぶ」を使用した「ライスバウム」は、しっとり&モチモチ食感と独特の風味が特徴。
福島	株式会社たふいあ	福島県産米粉を使用した、小麦粉不使用・保存料化学調味料無添加のカレールーや小麦粉・グルテン不使用の米粉麺を製造。 いわき市の観光施設や道の駅で販売。

所在地	業者・団体	取り組み内容
新潟	新潟ふるさと村	県内の産物を販売する胎内市の「新潟ふるさと村」では、米粉のパスタやうどんを提供する他、売店で米粉製品を販売。 アンテナショップ&カフェ「ガタリバ」では、米粉のパンやドーナツ、ケーキも販売。
新潟	胎内市	全国で初めて米粉専用製粉工場が設立された「米粉発祥の地」。 「たいない『食』わいわい会議」による米粉オリジナル料理「たいないべえべえ」の開発・米粉フェスタ開催等の取り組みが、2015年の北陸農政局「ディスカバー農山村漁村の宝」優良事例として選定。
富山	株式会社新湊かまぼこ	地元の富山県立大学と「かまぼこチップス」を共同開発。 富山名産のかまぼこの原料に富山県産の米粉、富山湾産の海洋深層水を使用してチップス状に仕上げたサクサク新食感が特徴。白エビ、昆布、ワサビ、マヨネーズ味、新たに「うましお」味を加え5種類を製造・販売。
石川	広見製麺所	能美市産米粉を使用したうどんを開発し、石川県学校給食会に冷凍米粉うどんを納入。よもぎやごま、ギャバ入りの米粉うどんも開発。 2016年には、いしかわ米粉食品コンテストで「加賀丸芋入り米粉ラーメン」が石川県知事賞を受賞。
福井	株式会社西洋菓子倶楽部	福井発祥のブランド米「コシヒカリ」を活用し、2010ジャパンケーキショー米粉ロール部門にて銅賞受賞。 米粉バウムクーヘンや和風クッキー等も製造し、県内5店舗・福井駅構内で販売。
茨城	農家レストラン どんぐりてい	坂東市産米「コシヒカリ」を使用した米粉シフォンケーキを製造・販売する他、店舗に旋回気流式微粉砕機を設置し、小ロットの受託製粉にも対応。 学校への出前講習会を含む米粉料理講習会を随時開催する等、米粉利用拡大の啓発を行っている。
茨城	常陸太田市	新規需要米の取り組み推進のため、地場産米を活用した米粉パンを学校給食へ供給。原料となる米粉は、市が導入した製粉機を利用し製造。
栃木	公益財団法人栃木県学校給食会	県内の小中学校へ栃木県産米粉を使用した米粉パンを供給。食パンやコッペパン以外にも栃木県産イチゴをピューレにして加えたイチゴ入りパンや、麦焦がしパンなど様々な米粉パンを開発。

所在地	業者・団体	取り組み内容
栃木	バウムハウス樹凜	地産地消を理念とし、栃木県産の米粉と卵を使用した手作りバウムクーヘンを製造・販売。大田原市の実店舗他、ネット通販等で販売。
栃木	栃木県地域婦人連絡協議会	「家庭に米粉一袋常備」を合言葉に、県内婦人会と連携し地域で米粉料理教室を開催する等、一般家庭への米粉料理の浸透を推進。地域婦人連絡会館では米粉の販売も実施。
群馬	公益社団法人群馬県学校給食会	2009年より群馬県産米「あさひの夢」を使用した米粉パン「こめっこぱん」を学校給食へ供給。「ぐんま地産地消シンボルマーク」をイメージした丸形と背割り型の2種類を展開。
埼玉	JA埼玉みずほ さくらファーム	地場産の米粉と野菜を使用した「米粉中華まん」や地元商工会と連携し開発した「米粉スフレケーキ」等の手作り加工品を製造・販売。農産物直売所に隣接する加工所で、地元農産物を活用した6次産業化を推進。
埼玉	有限会社中井農産センター	米粉好適品種米を栽培し自家栽培米100%の米粉を製造する他、米粉や米ゲルを使用したレモンケーキを開発する等、6次産業化を推進。地域の商店街では、当米粉を使用した米粉ドーナツや米粉チップス、米粉パン等を製造・販売。
埼玉	有限会社アグリパークゆめすぎと	まちの駅・道の駅「アグリパークゆめすぎと」内の「食堂めぐり亭」にて、埼玉県産米粉を使用した米粉うどん、米粉ケーキを提供。
埼玉	井上スパイス工業株式会社	埼玉県産米粉や国産野菜を豊富に使用した米粉カレーを販売し、埼玉県内の学校給食へ提供。動物性原料を使用しない、昆布やしいたけの旨味が特徴。
埼玉	公益財団法人埼玉県学校給食会	埼玉県産米粉を使用した米粉パン（食パン、揚げパン用ツイストパン、ナン）やフライ等の米粉二次加工品を県内の小中学校へ学校給食用として供給。

所在地	業者・団体	取り組み内容
千葉	匝瑳市学校給食センター	学校給食に地場産米粉を取り入れる等の取り組みにより、「第7回地産地消給食等メニューコンテスト」において関東農政局長賞を受賞。特産品の赤ピーマンを練り込んだ米粉パンにハンバーグやコロケ等を挟んで食べる「米粉のあっぴいパン」は人気の献立。
千葉	公益財団法人千葉県学校給食会	国産農産物の利用拡大・地産地消の推進として、2014年より県内全ての学校給食パンに国産小麦粉を100%（うち千葉県産15%）千葉県米粉を10%配合したパンを供給。
東京	澤井農場	自家栽培した「キヌヒカリ」を使用した米粉や米粉ケーキを製造し、道の駅「八王子滝山」にて販売。
山梨	有限会社エルフィンインターナショナル	農村漁村活性化プロジェクト支援交付金を活用して米粉・米粉加工品の製造工場を設立した後、米粉粉碎機（相対流粉碎式）を導入し、山梨県産米を使用した米粉パン等を製造。学校給食や生協へ供給する他、直営喫茶店や道の駅（都留、鳴沢）で販売。防災用の米粉カンパンについては各自治体へ供給。
長野	加工組合さくら	地場産米粉と味噌を使用した「米粉やわらかみそパン」を製造・販売し、「信州の味コンクール」にて最優秀賞である長野県知事賞を受賞。米粉を使用した料理教室や講習会を定期的に行い、地産地消の取り組みを推進。
長野	JA松本ハイランド ぱん工房米（まい）ちゃん	JA松本ハイランド女性部が運営する「ぱん工房米（まい）ちゃん」において、地場産米「コシヒカリ」の米粉を使用した食パン（プレーン・レーズン・ごま）やラスク等を「米（まい）ちゃん」ブランドとして製造・販売。
静岡	株式会社入河屋	静岡文化芸術大学との産学協同研究により開発された、地元のお米やみかん等を使用した米粉のロールケーキ「陽だまりの丘」を製造・販売。
静岡	百姓のパン工房	米粉パンの専門店として、農薬不使用の自家栽培米を原料とした手作り米粉パンを製造・販売。

所在地	業者・団体	取り組み内容
静岡	富士市商工会女性部	農商工連携の下、地域活性化事業として地元のお米を使用した米粉麺「富士山ひらら」を商品化。富士市の特産品として「NPO法人富士山ひらら」との協働で製造・販売。
岐阜	有限会社レイク・ルーズ	岐阜県産米「ハツシモ」を使用した「米麺(ペーめん)」を開発し、道の駅や地元生協等で販売。ハツシモを発芽させ焙煎した「玄米グラノーラ」や独自製粉技術にて製造した「粉末フルーツライスマルク」を開発し、大手GMS・高級スーパー等に展開。
岐阜	桜井食品株式会社	地元農家が生産した米を使用し、ホームベーカリー用パンミックス粉やホットケーキミックス粉、プリンミックス粉等を製造・販売。品質面の付加価値を高めた商品作りを目指し、海外への販路拡大も視野に商品を開発。
岐阜	小林生麺株式会社	愛知県産米粉を使用したアレルゲン27品目不使用のグルテンフリー麺(パスタ・ラーメン・うどん)を製造・販売。国際品質規格ISO9001や米国のグルテンフリー認証(GFCO)を取得する等、グルテンフリーの市場性が高い海外への輸出も積極的に展開。
岐阜	農業生産法人PLUS株式会社	岐阜県産米「ハツシモ」100%にこだわった幅広い米粉製品を展開。ミックス粉や米粉パスタ「RicePasta」(スパゲッティ・フェットウッチーネ・フリッジの3種)、米粉ドーナツ等を製造・販売。
愛知	道の駅どんぐりの里いなぶ	豊田市稲武町で地場産米「ミネアサヒ」を使用した焼きたての米粉入りパンを販売。施設内のどんぐり食堂で提供するうどんには、全て米粉を使用する等、地産地消をコンセプトに展開。
三重	株式会社ミルズカトウ	湿式気流粉碎機を使用し、県産米粉用米を活用した製菓・製パン用米粉を製造・販売。米粉を使用したレシピを多数作成する等、一般家庭への米粉の浸透を推進。
滋賀	里山パン工房	マキノ町産米粉と地元の野菜や果物を使用した米粉パンを道の駅等で販売。季節限定品も含め、年間約80種類を展開。2009年には近畿地産地消優良活動表彰を受賞。

所在地	業者・団体	取り組み内容
京都	自家米100%おいしふおん	自家産の福知山産米「コシヒカリ」を米粉にし、無添加のシフォンケーキを製造・販売。オーガニックチョコチップ味やアールグレイ(ノンカフェイン)味など18種類のフレーバーを展開。
大阪	高谷ベーカリー(アローム清水店)	高槻市産「ヒノヒカリ」の米粉を使用した米粉パンを製造・販売。地元の和菓子店手作りの粒あんを使用した米粉あんぱんを販売する等、地産地消を推進。
兵庫	香寺ハーブ・ガーデン	米粉を使用したガトーショコラやシフォンケーキ等を製造・販売。2016年には、米粉を使用した料理を提供するレストラン「農家レストラン 且緩々」を姫路市夢前町にオープン。
奈良	曾爾高原ファームガーデン お米の館	2009年にオープンした高原リゾート施設に併設されている「お米の館」では、曾爾村産米粉を使用した米粉パンを常時30種以上販売する他、手作り米粉パン体験教室も開催。
和歌山	手作りのパン マーブル	自家産の和歌山県産米を主な原料とした、無添加の米粉パンやシフォンケーキ等を製造・販売。具材も自家製にこだわった手作りパンが特徴。
鳥取	鳥取県パン協同組合	各市町村からの要請により、学校給食へ米粉パン(米粉80%、グルテン20%)を供給。
島根	有限会社木村有機農園	地場産の高アミロース米を使用した米粉麺「田守り麺」を製造・販売。つなぎを使用せず完全無添加の米粉100%麺。「道の駅たたらば壱番地」内のレストラン「むらげ」で提供する他、産直市やネット通販にて販売。
島根	島根県	2012年に確立された県産米「きぬむすめ」を原料とした米粉供給スキームにより、県内の食品製造業者等の実需者へ供給を実施。



所在地	業者・団体	取り組み内容
岡山	株式会社アクティブ哲西	道の駅「鯉が窪」において、地場産のお米を敷地内で製粉し、米粉とミックス粉を製造・販売。地元の業者に委託した、米粉を使用したカレールーやシチュールウも販売。
岡山	赤磐商工会	「赤磐特産館アグリ」に併設されている「甚之助ラーメン」では、赤磐産「朝日米」を使用した「あさひ米粉」「朝日米らーめん」「朝日米冷麺」及び「かりんとこめ子」を販売。
岡山	公益財団法人岡山県学校給食会	2010年度より岡山県内の学校給食に県産米の米粉20%を配合した「岡山っ子こめパン」を導入し、2014年度より県産の米粉30%を配合した「米粉めん」を新たに導入。（「米粉めん」は2017年度より配合を20%に変更。）
広島	食協株式会社	米粉85%・馬鈴薯でんぷん15%を配合した米粉麺「おこめん」シリーズを製造し、県内を主体に首都圏の一部スーパーにて販売。
山口	企業組合 うつい工房	地場産米「コシヒカリ」100%と地元食材を使用した米粉パンやケーキを工房内で製造し、地元の直産市場「うついの里にこにこ市場」にて販売。
山口	協同組合田布施地域交流館	田布施町特産のイチジクを使用し開発した「イチジク天然酵母」と田布施産の米粉を使用した米粉パンを製造・販売。
山口	公益財団法人山口県学校給食会	2012年12月より県内全ての学校給食パンについて、県産米粉10%・県産小麦粉90%を使用した米粉パンを導入。
徳島	JA東とくしま こめっ娘工房	JA東とくしまが米粉製粉プラントを設置し、地場産米粉を製造・販売する他、その米粉を使用した新商品の開発や料理教室を開催。調理設備を装備した米粉PRカー「徳島こめっ娘あいさい号」「こめっ娘美人号」を導入し、各種イベントで調理実演・試食会の開催や米粉パン・菓子等を販売。

所在地	業者・団体	取り組み内容
香川	香川県食糧事業協同組合	学校給食関係者と連携し、県産米「ヒノヒカリ」の米粉を学校給食へ全量供給し、米粉パン導入を支援。
香川	株式会社有馬	米粉を製造・販売する他、食品加工業者・量販店・飲食店等へ米粉に係る情報提供及び新商品開発支援を実施。
愛媛	JAえひめ南 手作りパン工房みなみ	地場産米のみを使用した米粉100%のパウンドケーキ・クッキー等の洋菓子や、70種以上の米粉パン(食パン・菓子パン・惣菜パン等)を製造・販売。 学校給食への提供も実施。
愛媛	Patisserie Laugh & Rough	米粉と飼料用米を活用した養鶏農家のコラボ商品「白壁ロール」を製造・販売。 黄身が白い卵「米っ娘たまご」を使用することでできる真っ白な生地が特徴。松山空港でも販売。
愛媛	企業組合 津島あぐり工房	店舗部門「あすも」にて米粉を使用したパンや菓子の製造・販売を行う他、店内で提供するランチメニューにも米粉を使用。
高知	株式会社あぐり窪川	四万十町の仁井田米を使用した米粉のパン・カステラ・ロールケーキ・アイスクリーム等を販売。
高知	株式会社れいほく未来	自社工場にて米粉を製造し、道の駅や宿泊施設、レストラン等へ供給する他、米粉麺等の家庭用商品も開発。 商品嶺北高校RYNと共同で米粉の新商品開発を行う等、地域全体の取り組みを推進。
福岡	JAむなかた	JA直営の米粉パン工房「姫の穂」にて、宗像市産・福津市産の米粉を使用したパンを製造・販売。

所在地	業者・団体	取り組み内容
福岡	JAIにじの農産物直売所 にじの耳納の里	施設内のパン工房「むぎ畑」では、地場産米粉を使用したパンを販売。うきは市内の全ての小中学校へ米粉パスタを提供。
福岡	直方市	2018年度より、高アミロース米「ふくのこ」の生産及び商品開発(米粉麺・炊飯)に取り組む等、米農家の所得向上策を推進。
佐賀	ゆうきの里 だいちの家	江北町産特別栽培米と秋田白神こだま酵母を使用した米粉パン「米パン」を販売する他、県産小麦と7種類の雑穀を練り込んだ「古代七穀米パン」等を販売。
佐賀	有限会社アサヒ・アグリ佐賀	三瀬産米100%使用の米粉・米粉麺の他、紫黒米(古代米)をブレンドしたうどん「そば超えうどん」等を直営の米粉麺専門店「いい・麺亭」にて販売。2015年より「ライスぱすた」や唐揚げ粉等を販売する等、幅広い商品を展開。
佐賀	ケーキのハルツ	地元食材にこだわった、県産米「さがびより」100%の米粉を使用した「お米のシフォンケーキ」を製造・販売。
長崎	パティスリーオオムラ	千々石町の棚田米の米粉100%を使用し、雲仙市瑞穂町産のお茶を練り込んだ「抹茶、米こめロール」を製造・販売。店頭で販売する他、県内の各種物産展等に出店。
長崎	石窯工房アグリ	九州産米粉100%を使用した27品目アレルギー対応防災備蓄パン「もっちりぱんだ」を別府大学食物栄養科の協力のもと開発し、フード・アクション・ニッポンアワード2014入賞、長崎デザインアワード2015選定委員特別賞受賞。店頭で販売する他、米粉パン教室も実施。
長崎	株式会社米粉屋	県産米100%を自家製粉した米粉や水を混ぜて焼くだけの「米粉のパンケーキミックス(プレーン、ほうれん草、チョコレート)」を製造・販売。各種イベントへの出店や料理教室を開催する等、米粉普及を推進。

所在地	業者・団体	取り組み内容
熊本	熊本県	各種イベントへの出展等の県産米粉のPR活動や、「くまもとの米粉」HP・facebookでのレシピ紹介、米粉インストラクターによる料理講習会の開催、学校給食での米粉パン推進事業を実施。
熊本	株式会社古木家 熊本県立鹿本農業高等学校	地元企業の(株)古木家は、鹿本農業高校の学生が考案した「コメロンパン」を製造する他、年に一度、一般人も対象とした講演実習を高校内で実施。 地元小学校の給食へ「コメロンパン」を提供する等、地域の取り組みを推進。
熊本	熊本製粉株式会社	県産米「ミズホチカラ」を使用し、7大アレルギーを含まないグルテンフリー米粉等を製造・販売。創立70周年記念商品として、レンジでできるグルテンフリーケーキミックス粉を開発。 米粉製造業として国内初のグルテンフリー認証を取得し、米国をはじめ海外へ輸出を促進。
熊本	道の駅 水辺プラザかもと	独自の製法(湯捏製法・長時間冷蔵発酵)により、地場産米粉を使用した米粉パン「八十八(やそはち)パン」を製造・販売。
熊本	NPO法人二見わっしょいファーム	二見の棚田米を使用した米粉を地元農産物直売所にて販売。 各種イベントにて実演販売や料理教室等を行い、米粉のPR及び棚田の保安活動を実施。
熊本	米粉パン屋きるん	自家農園の無農薬食材にこだわった米粉を使用したパンを30種類ほど販売。 石窯で焼き上げたふっくら・もちもち食感が特徴。
熊本	株式会社熊本玄米研究所	県産の玄米をペースト化させた「玄米ペースト」を使用した「玄米パン」を常時60種類以上製造し、玄米パン専門店「玄氣堂」にて販売。 玄米100%、7大アレルギー不使用の玄米パスタ「ブラウンパスタ」も製造・販売。
大分	大分市	学校給食へ米粉パン導入補助を行い、児童への米粉の普及を図ると共に、米粉料理インストラクターによる料理講習を行い、家庭における消費拡大も推進。

所在地	業者・団体	取り組み内容
大分	有限会社楽四季舎	山香産米を使用した「米粉パン」「米粉のミニ食パン」を製造・販売。直売所の他、スーパー等でも販売。
大分	大分農業文化公園	施設内の「豊の国物産館」では、米粉パンを販売。「研修館」では、親子を対象とした体験教室シリーズの中で、米粉のロールケーキやデコレーションケーキ教室を開催。
大分	ライスアルバ株式会社	米粉の製粉・米粉加工品の製造・販売を行う他、受託や商品開発等、地域振興の取り組みを推進。手形成で作れるパン用ミックスや洋菓子、米粉麺等の幅広い商品を展開し、ネット通販「Cotta」にて販売。
宮崎	高鍋町役場産業振興課 たかなべ食彩工房	高鍋町が製粉室、加工室、コイン精米機を備えた設備を設置。持込製粉を行い、家庭での米粉利用拡大に取り組む他、米粉パン講習等も開催。
宮崎	公益財団法人宮崎県学校給食会	県産米粉を使用し、学校給食用に米粉のパンやうどん、冷凍加工品（米粉だんご等）等を県内の小中学校に供給。
鹿児島	小城製粉株式会社	グルテン不使用の米粉パンやスイーツを開発。2013年度より欧米へ輸出をはじめ、2015年度からは欧州（ドイツ中心）へ販路を拡大し、積極的に輸出を推進。
沖縄	株式会社ジミー	季節の食材を生地に練り込んだ米粉パン（春：桜、夏：抹茶と小豆、秋：おさつとゴマ、冬：しょうがとオレンジ）を製造し、直営店にて季節毎に販売。
沖縄	オキコ株式会社	新潟県産コシヒカリを使用した敷島製パン株式会社の「ちぎりパン」を業務提携を受けて製造し、県内のスーパー等の小売店にて販売。