

米粉 新商品紹介

千葉県市原市に「米粉焼きプリン」登場

原材料は地元産に“こだわり”
市原市産コシヒカリの米粉 と 市内の放し飼いの養鶏卵 を使用

市原市中高根の袖山さん夫妻が約一年かけて商品化に成功

商品名は【お米焼きぷりん】、米粉の配合は約1割

特徴は、

「しっとりした食感」「黒蜜カラメルの程よい甘さ」「あえて残したつぶつぶ感」

今後は

栗やサツマイモなど季節感あふれる米粉プリンを開発していきたいとのこと

製造元は、米珠堂(こめみどろ)



お米焼ぷりん (左) 180円、

お米焼ぷりん (あずき入り)
(右) 190円

【販売場所】

- J A市原市「Aコープグリーントップちはら店」
所在地：市原市ちはら台南 6-2
- J A市原市「Aマート」
所在地：市原市五井 2334
- 道の駅「あずの里ちはら」
所在地：市原市浅井小向 492-1



あずの里の陳列風景