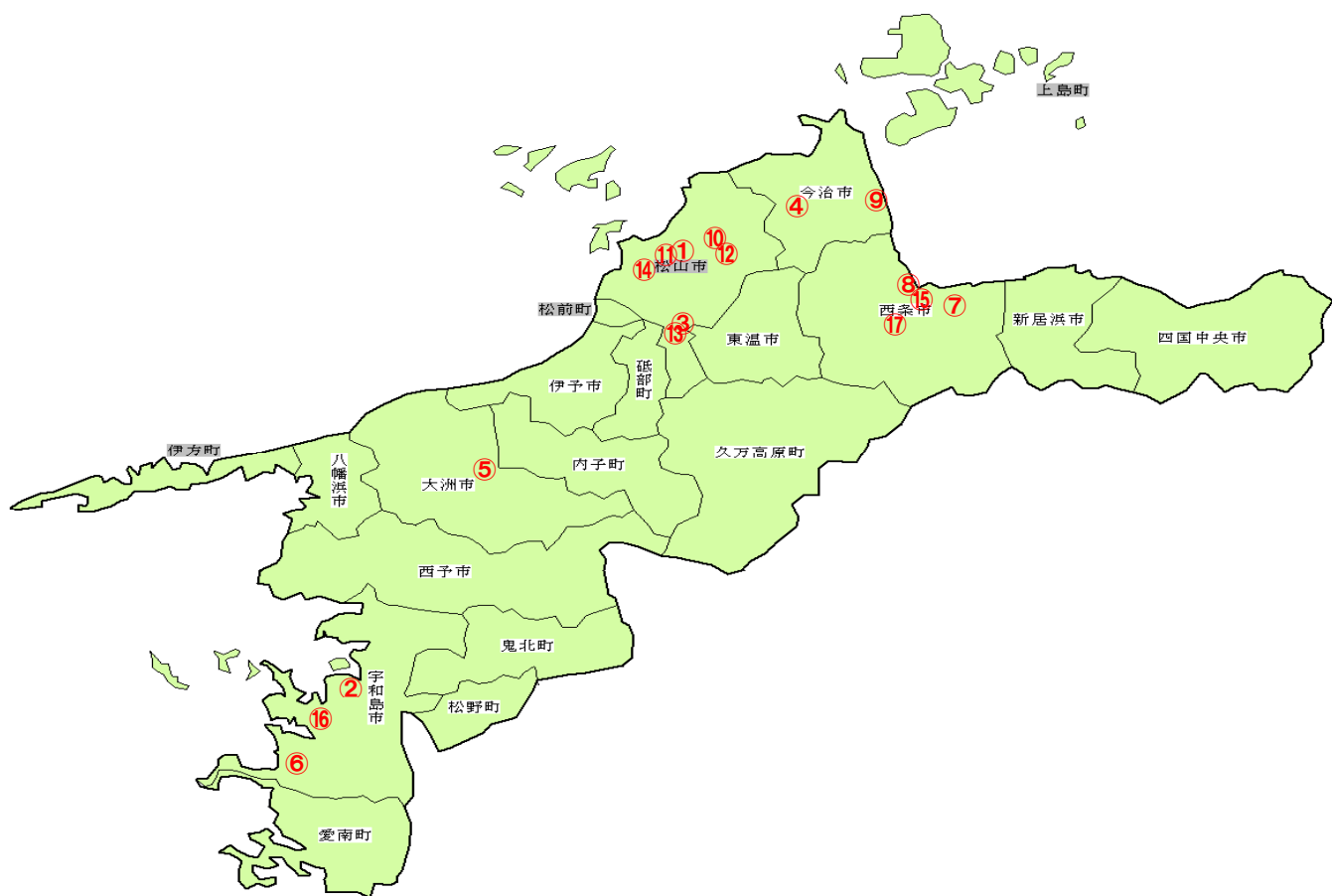


米粉食品販売店

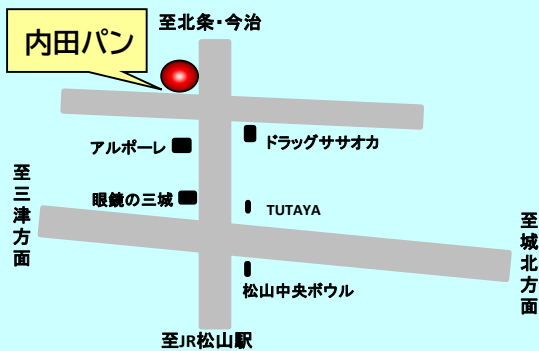
愛媛県 のお店



店舗名	米粉取扱	店舗名	米粉取扱
① 有限会社 内田パン	パン	⑮ にじとまめ。	パン・菓子
② JAえひめ南 手作りパン工房 みなみ	R8.3.30閉店	⑯ うぶすな	パン・食事の提供
③ 東倉米穀店(とうくらべいこくてん)	米粉	⑰ PENTA FACTORY	パウムクーヘン
④ MAGNOLIA(マグノリア)	ロールケーキ		
⑤ 稲工房案山子(いねこうぼうかかし)	米粉・菓子		
⑥ あすも	パン・菓子・米粉料理		
⑦ こめっこぱん	パン・菓子・米粉		
⑧ JA周桑 周ちゃん広場(直売所)	めん・米粉 パン・洋菓子		
⑨ たこ焼 笑屋(しょうや)	たこ焼・ドーナツ		
⑩ 自然をほおばる「sola」	パン・洋菓子・米粉		
⑪ 街の小さなパン屋さんCOPAN(コパン)	菓子・パン		
⑫ 道後の町屋	ロールケーキ		
⑬ 玉井産業(株)	米粉		
⑭ パティスリー ラフ&ラフ	菓子		

米粉パン

①有限会社内田パン

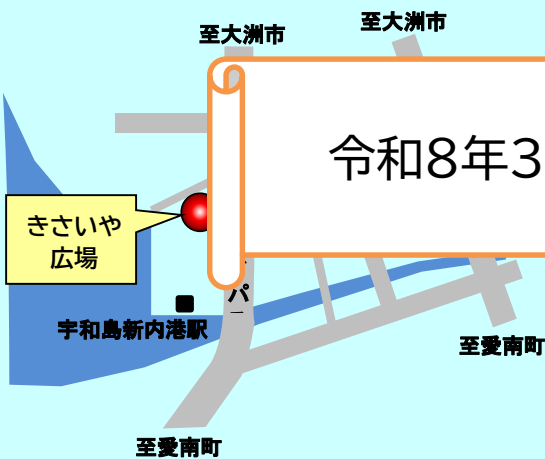


こだわりの米粉パンです。
「もちもちとした食感と噛みごたえ」を存分に味わって下さい。

住所: 松山市中央1-12-1
電話: 089-989-7262
営業時間: 7:00~19:30
定休日: 木曜日
HP: <https://www.uchidapan.com>

米粉パン(約70種類)うちグルテンフリー(みなみブレッド)・菓子

②JAえひめ南 手作りパン工房 みなみ



令和8年3月30日をもって閉店

JAえひめ南管内で生産された「あきたこまち」を使って、米粉パンを作っています。米粉パンはトースターで焼くと、外はカリッと中はもちもちとして、他にはないおいしさです。
ご要望の多かったグルテンフリー(小麦不使用)のパンも販売開始しました。

いや広場内)

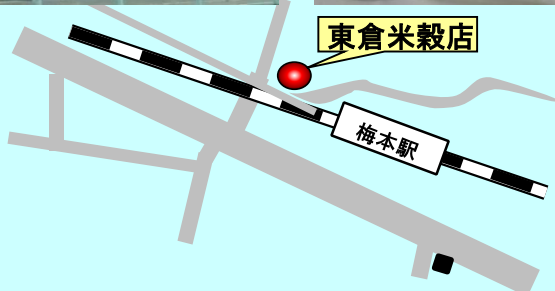
曜日



米粉

③東倉米穀店(とうくらべいこくてん)

お米屋さんの米粉は、原料米(愛媛産)・精米品質・製品品質にとことんこだわり、米トレーサビリティ法にも適切に対応しております。
また、委託製粉(原料米持ち込み)等も大歓迎です。お気軽にお



住所: 松山市南梅本町806
電話: 089-975-0896
営業時間: 9:00~18:00
定休日: 日曜日、祝日
〈販売所〉
DCMダイキ産直市(美沢店、朝生田店、伊予店、重信店、新居浜店、周桑店)
※その他の販売店は下記のHPをご参照下さい。
HP: <http://www.toukura.com/>



米粉ロールケーキ

④MAGNOLIA(マグノリア)



マグノリアのケーキは、卵・砂糖・乳製品不使用！
米粉のロールケーキは、小麦粉も使用してません。
季節のフルーツを巻いたヘルシーな米粉のロール
ケーキです。

住所：今治市玉川町長谷甲1060-1
電話：0898-55-4350
営業時間：9:30～17:30
定休日：火曜日、水曜日
※米粉ロールケーキは、注文による販売になります。

米粉、米粉クッキー

⑤稲工房案山子(いねこうぼうかかし)



米生産者です。米食味鑑定士が大切に育てた
大洲産のお米で作った、米粉100%のクッキー
は、さっくり・ほろりと、米粉特有の食感が好評
です。産直市愛たい菜で「米粉」、「米粉クッ
キー」を販売しておりますので、ぜひお立ち寄り
ください。

〈販売所〉JA愛媛たいき産直市 愛たい菜
住所：大洲市東大洲1702-1
電話：0893-25-6262
営業時間：8:30～17:30
※田植え、稲刈りの季節は、手作りお菓子はお
休みしています。

食パン、サンドイッチ、菓子パン、菓子(焼き菓子、アップルパイ、ロールケーキ等)、米粉料理(グラタン等)

⑥あすも



食文化が変わっても「お米を食べて欲しい」との強い思いか
ら、米粉のパンにこだわっています。食パン、菓子パン、惣菜
パンなど、様々なパンを用意しています。
米粉パンは、移動販売車を中心に販売しています。地域の交
流拠点を目指し旧浦知小学校へ店舗を移転しました。移転
した店舗などでも販売しています。特に米粉で作るデニッシュ
パンは人気の商品です。また、店舗内のカフェでは米粉料理
もランチの一部として提供しています。

住所：宇和島市津島町浦知380
電話：0895-49-1317
営業時間
店舗：11:00～14:00(金・土・日)
移動販売車：10:00～14:00(月・火・水・金)
(米粉パンは移動販売が中心です)
すなだの家：11:00～13:00(津島町高田丙380)
定休日：木曜日、祝日 駐車場：有(運動場)

HP: <https://www.asumo-uwajima.com>
ネット販売: <https://asumouwajima.base.shop>

米粉パン、焼菓子

⑦こめっこぱん

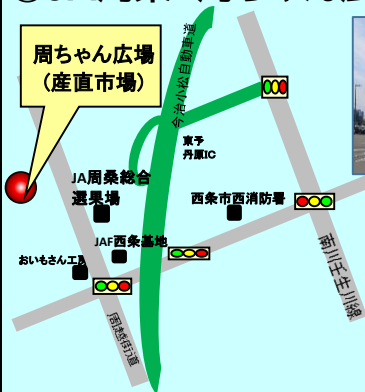


西条産米80%、グルテン20%(小麦由来)の生地一つ一つ丁寧に
焼き上げています。もちもちの食感で噛めば噛むほど米粉の甘みが
感じられクセになる美味しさです♪
毎日品揃えが豊富な「こめっこぱん」は子どもから大人まで大人気で
毎日たくさんのお客様にご来店いただいております。

住所：西条市神拝甲487-4(直売所とさめき水
都市(すいとち)本店併設)
電話：0897-53-6771
営業時間：9:00～(売り切れ次第閉店)
(定休日：1月1日・2日・3日・地方祭・3月31日)
駐車場：有(約90台・駐輪場25台)

おこめん、米粉(グルテンなし)、米粉パン、米粉ケーキ

⑧JA周桑 周ちゃん広場(産直市場)



「愛媛県産ヒノヒカリ」を使った「おこめん」は、米粉100%(グルテンフリー)、もちりとした食感が特徴で、麦アレルギーのある方でもお召し上がり頂けます。
店長のおすすめは「押し出しめん(丸めん)」で、「のどごし」が良く、これからの季節にうってつけだそうです。
直売所には、「おこめん」、「米粉」の他に、JA組合員手作りの「米粉パン」、「米粉ケーキ」等も販売しておりますので、是非お越し下さい。



住所: 西条市丹原町池田290
電話: 0898-76-2022
営業時間: 9:00~17:00(定休日: 1月1日~4日)
駐車場: 有(215台)
HP: <http://www.ja->

米粉たこ焼き、米粉ドーナツ

⑨たこ焼 笑屋(しょうや)



◎米粉入りたこ焼き

伯父が丹精込めて作った地元(今治)産米をたっぷり使った米粉入りのたこ焼きです。

◎米粉入り揚げたこ焼き

一度焼いたたこ焼きをもうひと手間! 米粉は油の吸収率が低いのでサクッとヘルシー。女性にも人気です。

◎米粉ドーナツ【米屋(マイスター)】

米粉ドーナツはいかがですか? 小麦粉・乳製品は不使用、グルテンフリーで低カロリーです。



住所: 今治市高市甲267-2
電話: 090-9456-5125
(※焼きに20分、揚げは6分程度がかかりますので、お急ぎの方は、電話注文して頂けると助かります。)
営業時間: 11:30~19:00(不定休)

米粉の焼き菓子、米粉の蒸しパン、米粉のパンケーキミックス

⑩自然をほおばる「sola」



良質の素材を厳選して試作を重ね、出来るだけ食品添加物を使用しない体にやさしい商品作り目指し、お客様に提供させていただいています。
米粉についても、産地(秋田県仙北郡美郷町)と品種(あきたこまち)と生産者を限定したものを仕入れており、市販されている米粉よりも微細粒となった米粉を使用していますので、きめ細かくふっくらした仕上がりになります。

また、店内の商品は旬の素材を使った、その季節ならではの商品販売しておりますので、是非ご賞味いただき本物の良さを体感していただきたいです。



住所: 松山市祝谷6-1190-1
駐車場: 有(28台)
電話: 089-926-3888
営業時間: 9:00~18:30(平日)
8:00~18:30(土・日・祝日)

米粉の焼き菓子、米粉入りパン

⑪街の小さなパン屋さんCOPAN(コパン)



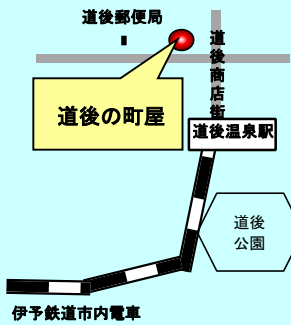
国産米粉を使用し、毎日食べても飽きのこない焼き菓子(ブル・ドゥ・ネージュ、カリカリ黒糖、米粉のマドレーヌ)、米粉入りパン(きんぴらおやき、あんおやき、明太子マヨ、ちくわパン)を作っています。安心しておいしい焼きたてパンを召し上がっていただくために、素材・メニューにこだわっています。
是非お越しください。



住所: 松山市辻町13-15
電話: 089-926-3888
営業時間: 9:00~17:00
定休日: 土日・祝祭日
駐車場: 有(2台)

米粉ロールケーキ

⑫道後の町屋



道後温泉駅近くで道後商店街内にある古民家を改装したレトロモダンなカフェです。グルテンフリーのしっかりした噛みごたえのある食感は、口の中でやわらかくなって、いろんなものと合わせやすい米粉ロールケーキです。

ロールケーキに添えられたソースは、季節によって変わり、地元でとれた食材を使っています。

店内にある奥座敷は、ゆっくりくつろげる居心地の良い空間になっており、時代を超えた風景を感じさせてくれます。
是非お立ち寄りいただき、この空間を味わってみてください。



住所：松山市道後湯の町14-26
電話：089-986-8886
営業時間：10:00～21:00
定休日：火曜日・第三水曜日

米粉

⑬玉井産業(株)



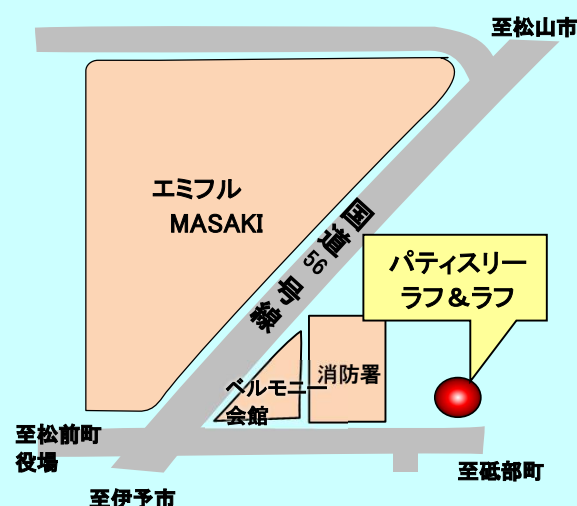
米粉の原料米は、愛媛県産のあきたこまち・コシヒカリ・ヒノヒカリを使用し、「国産グルテンフリーの米粉」で販売しています。他には、もち米粉・焙煎玄米粉・焙煎黒大豆きな粉・焙煎青大豆きな粉・食べる肌めかパウダー・焙煎はったい粉を製造販売しています。販売先は、当店と東温市見奈良にある「あさつゆマルシェ」です。

また、2台の製粉機で委託製粉(米・各種雑穀)も行っていますのでお問い合わせ下さい。

住所：松山市森松町650-1
電話：089-956-0065
営業時間：8:00～19:00
定休日：第2日曜日

菓子（白壁ロール・筒井の和三盆ロール）

⑭パティスリーラフ&ラフ



養鶏農家とのコラボスイーツ、鶏の餌に米だけを与えた米卵と国産米粉を100%使い、自給率向上に願いを込めて作った真っ白なロールケーキ「白壁ロール」。

お店の看板商品「筒井の和三盆ロール」にも米粉を使用しています。

住所：伊予郡松前町大字筒井876-12
電話：089-985-3366
営業時間：10:00～19:00 / 定休日：毎週月曜日、第一木曜日
駐車場：有(9台)



白壁ロール