

グルテンフリーのパンと焼き菓子

⑮にじとまめ。(西条市)



店内すべての商品が米粉を使用したグルテンフリーで、西条市産の米粉を使ったカヌレ、クッキー、スコーンなどの種類豊富な焼菓子とパンを提供している。

「第2回おいしい米粉パンコンテストin山形」では米粉シンプルハードパンが準グランプリを受賞。

米粉のグルテンフリー商品の販売だけでなく、「米粉×発酵」をテーマに講習会も開催している。

「米粉をもっと身近に感じていただけるよう、米粉の美味しさを届けていきたいと思います。」(にじとまめ。店主の田中さん)

住所：愛媛県西条市小松町新屋敷甲2938-2

駐車場：有(4台)

電話：0898-72-2527

営業時間：11:00~15:30 / 定休日：月・火・水・日
<https://nijitomame.com/> (インターネット販売あり)

にじとまめ。
HP



米粉パン・食事の提供

⑯うぶすな(企業組合津島あぐり工房 あすも)



津島熱田温泉
(道の駅)
テナント紹介
HP



Instagram



住所：〒798-3302 愛媛県宇和島市津島町高田甲830-1

「道の駅 津島熱田温泉 内」 駐車場：有(250台)

電話：080-8071-3250

営業時間：9:00~17:00 / 定休日：第1及び第3火曜日

「うぶすな」は、店内で米粉からミキサーを回し、発酵焼成のパンを製造しています。

出来立てホカホカの米粉パンを食べることができます。



うぶすな
食パン

国産米粉を使用した生地に、香ばしいクルミと甘みのあるレーズンを練り込んだ食パンです。米粉ならではの軽い口どけと、具材の食感が調和した、満足感のある一品です。



米粉
食パン

毎日ていねいに焼き上げるシンプルな食パンです。外は香ばしく、中はしっとりとした軽い食感が特徴で、幅広い世代に親しまれています。



白焼き
スクエアパン

焼き色を抑えてふんわりと仕上げた四角いパンです。やさしい甘みと軽い食感で、そのままでもアレンジしても楽しめる、汎用性の高い商品です。



エンガディーナ

キャラメルで煮詰めたクルミをたっぷり包み込んだ、うぶすなオリジナルのエンガディーナです。米粉ならではの軽やかな食感と、ナッツの香ばしさ、キャラメルの深い甘みが調和した、満足感のある焼き菓자에仕上げられています。手土産や贈り物にも選ばれる、幅広い世代に人気の商品です。



アップルデニッシュ

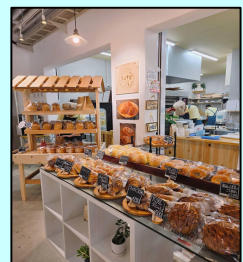
りんごの甘みを生かしたフィリングを合わせたデニッシュパンです。香ばしい層とフルーティーな風味が楽しめる、見た目にも華やかな一品です。



チョコクルミスクエアパン
国産米粉の生地にチョコレートとクルミを加え、ちぎって食べられるスクエア型に焼き上げました。米粉の軽さとチョコの甘み、クルミの食感が合わさった、子どもにも人気のパンです。

ミニクロワッサン

ひと口サイズのクロワッサンです。外はサクッと、中は軽くしっとりとした食感で、朝食やおやつにも利用しやすい商品です。



生米粉バウムクーヘンの提供

⑰ PENTA FACTORY



住所：愛媛県西条市丹原町長野2234 駐車場：有(20台)
電話：0898-68-3123
営業時間：10:00~17:00
定休日：水曜日
ネット販売：あり
ホームページ：<https://pentafactory.raku-uru.jp/>

店舗
HP



米粉バウムクーヘン専門店。
愛媛県産のお米を使った安心のグルテンフリー。
自社で製粉した生米粉を使用し、職人が一層一層丁寧に焼き上げております。

ふんわりしっとりのソフトバウムクーヘンと
しっとりもちもちのハードバウムクーヘンの
2種類があり、定番商品の他に季節限定の商品もあります。

生米粉
プレーンソフト
バウムクーヘン



生米粉
プレーンハード
バウムクーヘン





米粉食品を販売しているお店がこんなに広がってきました！！

さあ～米粉食品を買いに行ってみませんか！？

小麦粉アレルギーの方は、米粉食品の中でも小麦由来のものを使用している場合がございますので、お店に直接お問い合わせください。



http://www.maff.go.jp/chushi/kome_syoukaku/komeko/map/index.html

中国四国米粉食品販売店マップ

検 索

中国四国農政局

問合せ先：中国四国農政局生産部生産振興課

086－224－4511(代表)(内線2397・2369)

作成にあたり中国四国米粉食品普及推進協議会に御協力いただいております。