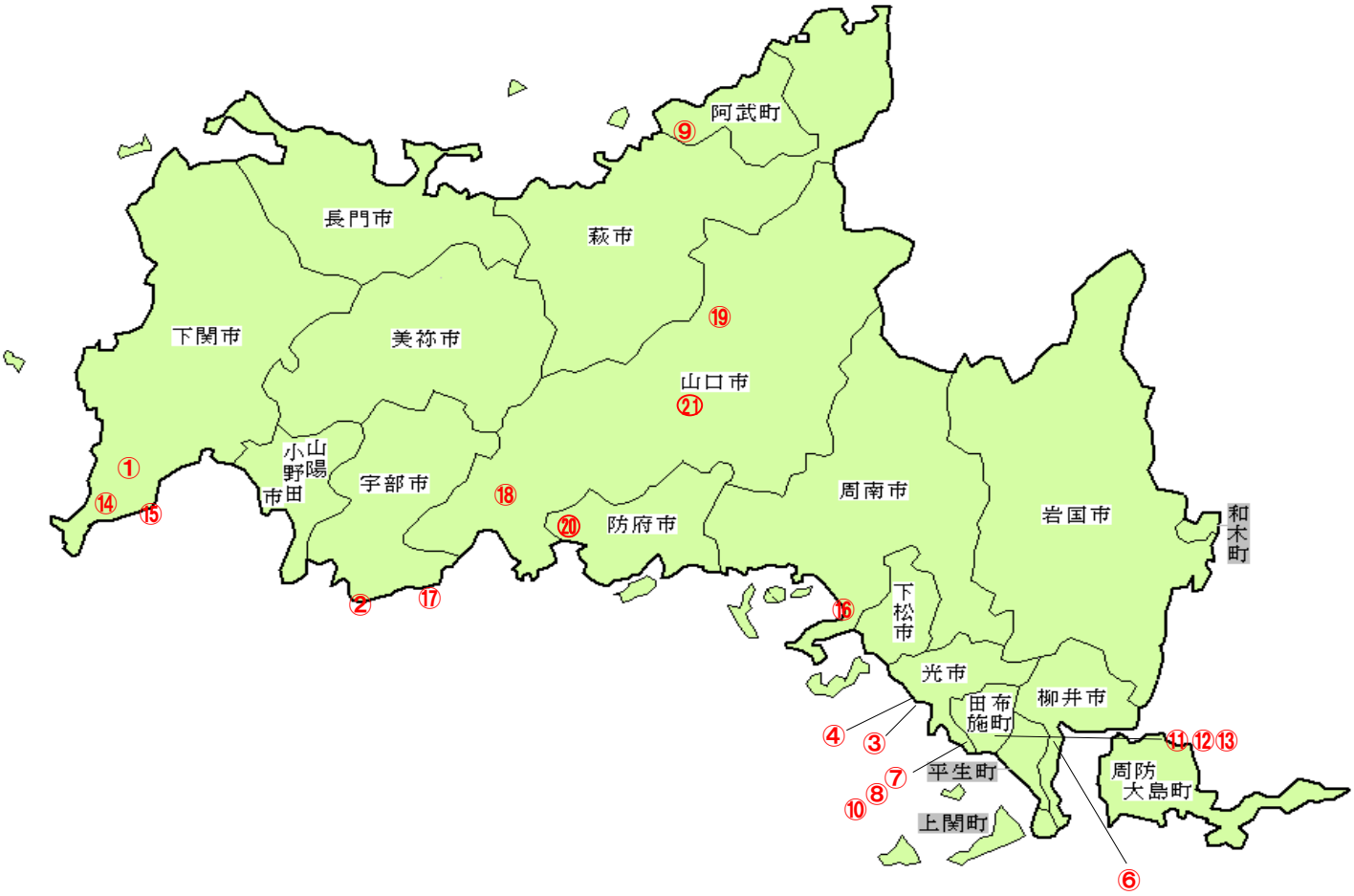
米粉食品販売店

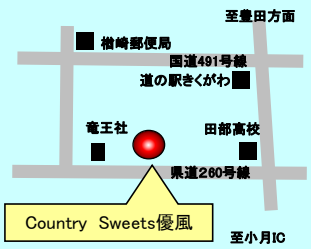
山口県 のお店 Map



店舗名	米粉取扱	店舗名	米粉取扱
① Coutry Sweets優風	菓子	⑯ パンとおやつのはるこめ	パン
② (有)お菓子のピエロ	菓子	⑰ Forest 米粉シフォン工房	菓子
③ 光市農業振興拠点施設　里の厨	米粉	⑱ SILENT BAKES	菓子・ケーキ
④ 手づくり教室・キッチン彩	料理教室	⑲ 道の駅長門峡 あとうの恵み	パン・菓子 麺・米粉
⑤		⑳ CAFÉ HANALINO（カフェハナリノ）	食事提供
⑥ エムテックス有限会社	パン	㉑ 株式会社ときつ養蜂園	菓子・米粉
⑦ ベーカリーショップ　レ・ザンジュ	パン・菓子		
⑧ 田布施地域交流館	米粉・パン		
⑨ 道の駅「阿武町」パン工房	パン		
⑩ 米粉パン工房 golmarl（ゴルマール）	米粉		
⑪ 株式会社　ネティエノ	菓子		
⑫ 純真米粉バウムクーヘンと占いの店　ぱう	米粉料理		
⑬ 株式会社　ネティエノグループ　食施設	パン		
⑭ KOMEKO88	パン・菓子		
⑮ パンとおやつとKURURU(くるる)	パン		

米粉ロールケーキ

①Coutry Sweets優風



米粉ロールケーキ(まんまろーる)に使用する米粉は、自ら「あいがも農法」で生産し、近くの製粉施設で加工したものです。
主な原料の小麦粉、卵、牛乳についても下関産を使用しています。

住所:下関市菊川町大字吉賀501-1
電話:080-4262-5622
定休日:月曜日、木曜日
営業時間:10時～18時(なくなり次第終了)

米粉ケーキ

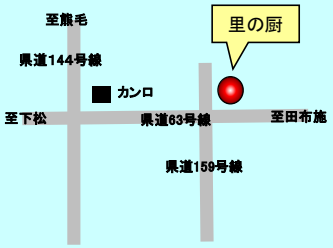
②(有)お菓子のピエロ

山口県産の米粉で作ったソフトで軽い仕上がりの安全・安心、無添加のケーキです。
本店、道の駅「きららあじす」、シルク・ド・ピエロ(インターネット)、株式会社アデリーで販売しています。

住所:宇部市大字西岐波1529-20
電話:0836-51-5687
定休日:水曜日
営業時間:10時～19時30分
HP:http://www.pierro.jp/

米粉

③光市農業振興拠点施設　里の厨

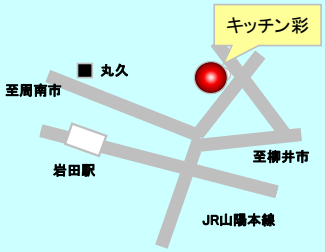


光市で生産されたお米で作った米粉、米粉クッキー等を販売しています。
週末には、米粉を使った惣菜も販売してます。
皆様のご来店をお待ちしています。

住所:光市大字束荷2391-19
電話:0820-49-0831
定休日:月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
営業時間:9時～18時(10月～3月までは17時)
HP:http://satonokuriya.jp/

米粉パン教室

④手づくり教室・キッチン彩



米粉パンの作り方を基礎から教えます。
3名以上でクラスを開校！
お友達と手作り始めませんか？

住所:光市岩田2423－1
電話:090－4108－8838
定休日:不定休

米粉麺・その他

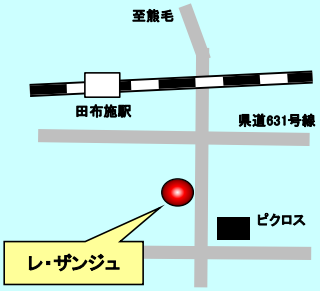
⑥エムテックス有限会社

当社の商品には、主に地元柳井産の「米粉」と「自然薯」及び国産の「こんにゃく」を使って、開発・販売しています。
しあわせギフト工房まつもと(柳井市)、ゆめタウン(県内各店)で購入することができます。
また、インターネットでも注文できます。是非ご利用下さい。

住所:柳井市新市2番32号
電話:0820－22－0654
HP:http://jinenjo-mura.com

米粉パン

⑦ベーカリーショップ　レ・ザンジュ

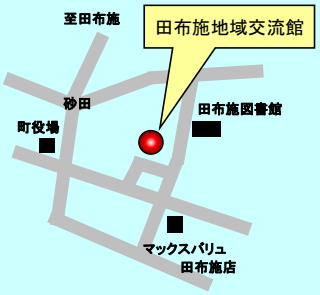


米粉を使用した「米粉食パン」やもっちもっちの「しらかばスティック」などを製造販売しています。
皆様のご来店をお待ちしています。

住所：熊毛郡田布施町大字波野360－20
電話：0820－52－5120
定休日：毎月第1、3、5の日曜日
営業時間：7時～19時
HP：https://lesanges-pain.com/

米粉パン・米粉ロールケーキ

⑧田布施地域交流館

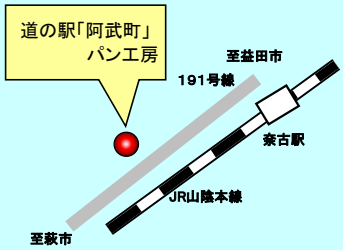


田布施町産のお米を使用しています。
米粉パンは、田布施地域交流館が独自に開発した「イチジク天然酵母」を使用して製造しています。クリームパンは、カスタードクリームも米粉を使っており、丸ごと「米粉」で好評です。

住所：熊毛郡田布施町中央南1－8
電話：0820－51－0222
定休日：1月1日～1月5日
営業時間：8時～16時30分
HP：https://tabuse.biz/shokai-access/

米粉パン・米粉

⑨道の駅「阿武町」パン工房

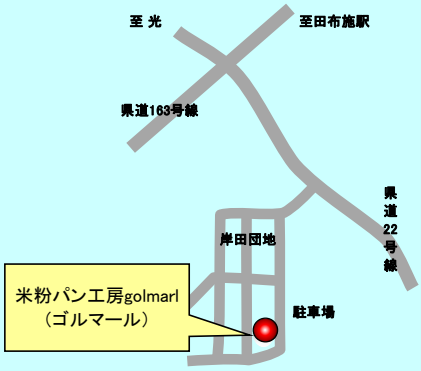


当店では、県産米の米粉を8割、小麦グルテンを2割の配合で作った、お米のピザ、ベーコンエピ、チーズカレー、お米のクリームパン、フォカッチャ及びお米のロールパンの6種類を販売しています。

住所：阿武郡阿武町大字奈古2249
電話：090－4803－8531（池田）
定休日：月曜日、火曜日（祝日を除く）
営業時間：10時～17時

米粉パン

⑩米粉パン工房 golmarl（ゴルマール）



ノングルテン認証取得の「やのくに純真米粉」を100%使用し、しかもアレルゲン28品目をすべて使用しない安心安全なノングルテン生米粉食パンです。
商品名：やのくに純真米粉パン（食パン 1.5斤・0.5斤）
　　やのくに純真米粉パン（コッペパン）
　　やのくに純真米粉パン（冷凍バンズ）

住所：山口県熊毛郡田布施町大字上田布施221-21
電話：0820-25-1556
FAX：0820-25-1856
定休日：火曜日
営業時間：10時～売り切れまで
HP：http://golmarl.yanokuni.org/
https://www.rakuten.co.jp/golmarl/

米粉

⑪株式会社　ネティエノ

自家農地を耕し、稲を育て収穫した米を自社で加工し、米粉専用工場にて湿式気流粉砕機で製粉した、きめの細かなよく膨らむ米粉です。
自社終始一貫生産の「やのくに純真米粉」は、ノングルテン認証取得の混じりけのない真っ白な純度100%の米粉です。
製粉工程の洗米・浸漬では、自社のロングセラー商品である浄活水器「のあな」を使用しています。安心・安全な米粉です。

やのくに純真米粉
10kg・1kg・500g
・用途別1番・2番
　品種：ひとめぼれ
・用途別2番・3番
　品種：ミズホチカラ

住所：山口県熊毛郡田布施町大字下田布施682-8
電話：0820-53-2100（本社代表）
定休日：水曜日
営業時間：10時～18時まで
HP：http://www.yanokuni.co.jp/
　　http://www.netin.vc

米粉菓子

⑫純真米粉バウムクーヘンと占いの店　ぱう

ノングルテン認証取得の「やのくに純真米粉」と（株）ネティエノオリジナル浄活水器「のあな」の水を飲んで育ったニワトリが産んだ「あさひ卵」を使用しています。
製造は、米粉バウムクーヘン工房　未来図さんの熟練の技で製造していただいています。グルテンフリーのスイーツとして小麦アレルギーのかたをはじめ、みなさんに喜んで頂けるバウムクーヘンです。
商品名：純真米粉バウムクーヘンぱう（1ホール化粧箱入り）

住所：山口県熊毛郡田布施町大字下田布施704-1（ピクロス前）
電話：0820-25-1280
定休日：日曜日
営業時間：10時～18時まで
駐車場：有（20台）
HP：http://www.yanokuni.co.jp/

米粉料理

⑬株式会社　ネティエノグループ　食施設

・フランス食堂：水曜定休
　0820-52-4042
・仕出しよわもんのうらめし屋：水曜定休
　0820-52-4042
・米粉うどんの大好き昭和亭：水曜定休
　0820-53-4400
・フォーク酒場 どんじゃらほい：日曜定休
　0820-52-8098
・喫茶 望（も）：木曜定休
　0820-51-3788
・Cafeのも：火曜定休
　0820-53-8686
・アンテナショップのぞ：火曜定休
　0820-25-1158
・OCHIAI（おちあい）：火曜定休
　0820-25-1511

小麦粉の代替品として、自社終始一貫生産で製造のノングルテン認証取得「やのくに純真米粉」を全ての各食施設で使用しています。工夫を凝らし様々な料理やスイーツを提供しています。揚げ物・フライ・とろみ付け・グラタン・薬膳料理等々。特に米粉のカレーは、各店舗独自の味わいがあります。また、自社の米を使った米粉めん（細めん）も好評です。

住所：山口県熊毛郡田布施町地域周辺
電話：0820-53-2100（本社代表）
定休日：各店舗ごとに異なる
営業時間：各店舗ごとに異なる。
　　本社は、10時～18時
駐車場：有（5～20台）
HP：http://www.netin.vc/

米粉パン

⑭KOMEKO88

当店の商品は全て小麦の代わりに米粉を使用したグルテンフリーのパンです。どれもお米とは思えない代物です。
食料自給率100%の米を有効に使いつつ、子供にも安心して食べさせてあげれるよう日々研究を重ねています。
小麦アレルギーの方も米粉好きな方も、健康に気をつけている方もグルメな方も皆に召し上がっていただけるものを提供しておりますので、是非一度ご賞味ください。
卵は不使用で乳製品や食品添加物も気をつけております。

主な商品
・米粉100%食パン・よもぎ食パン・米粉フランスパン
・自然栽培玄米粉を使ったくるみと有機いちじくのパン
<米粉100%ベーグル各種>
・プレーン・Wチョコ・自然塩と発酵バター・抹茶ホワイトチョコ・有機レーズンとくるみ・自然農さつまいも・よもぎ小豆・小野茶と小豆ホワイトチョコ
・濃厚抹茶ホワイトチョコ

住所:山口県下関市赤間町4−1 105
電話:09013544844
定休日:有(不定休)
営業時間:完全予約制　受渡時間13:00〜16:00
駐車場:有(1台)
ネット販売:有　HP:http://komeko88.com

パン・菓子

⑮パンとおやつとKURURU(くるる)

国産米粉ミズホチカラを使用し、ミネラル豊富な素焚糖と自然塩、自然な製法で絞った栄養分豊富な圧搾米油、そしてパン酵母のみで作っています。
成形パンにはサイリウムハスクを使用し、小麦グルテンは一切使用しないグルテンフリーの米粉パンです。

主な商品
米粉ミニ食パン
米粉丸パン
米粉あんぱん
米粉ウインナーパン
米粉チョコリング
米粉チーズパン
米粉カレーパン
米粉ベーコンエピ

@KURURU.2023

住所:山口県下関市長府中浜町4−14
電話:050-8883-0608
定休日:日、月、火曜日(臨時休業あり)
営業時間:10:30〜16:00(売り切れたらおしまい！)
駐車場:無

米粉パン

⑯パンとおやつのはるこめ

お米農家さんが、安心安全にこだわって美味しい食材を作ってくださる生産者さんを応援したい！という想いから、米粉専門のパンと焼菓子のお店を営んでいます。
山口県田布施町で栽培されたエコやまぐち100認証の「百姓木村」さんの”笑みたわわ”と、福岡県「兵四郎ファーム」さんの”笑みたわわ”を独自の配合でブレンドして、グルテンフリーでフワッともちっとした米粉パンを実現させています。
小麦アレルギーのある方にも安心してお召し上がりいただけます。

<米粉パン>
・まるぱん
・塩バターパン
・メロンパン
・焼きカレーパン
等々

<米粉ベーグル>
・プレーン
・チーズ
・チョコレート

<米粉ドーナッツ>
・プレーン
・マリトッツォ
・リッチドーナッツ
等々

住所:山口県周南市徳山4644-1
電話:070-2367-1679
定休日:月、日(第一日曜日を除く)
営業時間:10:00〜18:00
駐車場:有（10台）
ホームページ:https://harukome.thebase.in/

菓子

⑰Forest 米粉シフォン工房

山口県産の無農薬の米粉、新鮮卵を使っています。
グルテンフリー・オイルフリー。
ベーキングパウダーや保存料を使用せず卵の力だけで ふっくらふくらませています。
地元の新鮮な野菜や果物を使った身体に優しい安心安 全なシフォンケーキを作っています。
お米(白米・玄米)からシフォンやロールケーキも作っています。

米粉オイルフリーシフォン、濃厚クリーム、濃厚チョコ、濃厚抹茶大納言、ミルクティー、カフェモカ、季節のシフォン、ロールケーキ、シフォンサンド、米粉焼き菓子

住所:山口県宇部市東岐波 4105-2
電話:080-3081-7888
定休日:不定期
営業時間:AM11 時～売り切れ次第終了
駐車場:有
ホームページ:https://forest-chiffon.stores.jp/

菓子・ケーキ

⑱SILENT BAKES

住所 :山口県山口市朝田1740－1
定休日:月曜日・火曜日
営業時間:10:00～17:00
(カフェ16:30ラストオーダー)
駐車場:有(16台)
ホームページ :https://silentbakes.jp
ネット販売あり:https://silentbakes.stores.jp

当店はグルテンフリーの焼き菓子専門店です。
上質な素材を使用し、小麦を使わない、身体にやさしい焼き菓子を作っています。国産米粉100%使用。
米粉を使ったふんわり食感をお楽しみください。
グルテンフリーでも変わらぬ美味しさを味わえるよう、様々な工夫を加えた一品一品を丁寧にお届けします。

・クッキー ・パウンドケーキ ・ドーナツ
・フィナンシェ ・ケーキ(店内飲食のみ)など

パン・菓子・めん・米粉

⑲道の駅長門峡　あとうの恵み

住所　:山口県山口市阿東生雲東分47-1
TEL　:083-955-0888
定休日　:第2・第4火曜日(ただし8月～10月は繁忙期のため変動。11月は無し。)詳細はHP参照
営業時間:9:30～18:00
駐車場　:大型車が6台 普通車が79台(身障者用4台)
ホームページ:https://kunkunodaichi.com/
ネット販売:無し

▸粉入りソフトクリーム

バニラソフトに阿東産のうるち米から作られた米粉を練り込んだ、濃厚でもっちりとした新食感のソフトクリームです。一口食べると、炊き立てごはんの甘い香りがほのかに口の中に広がります。
新しいようでどこか懐かしいソフトクリームです。

▸米粉

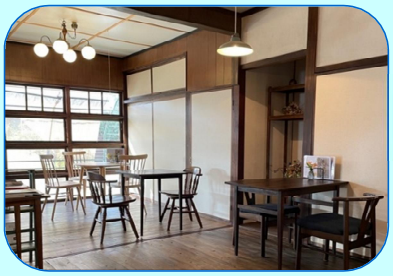
阿東産のうるち米を使用しています。油を吸いにくいのでヘルシーで、てんぷら粉としても使えます。グルテンフリーのため、小麦アレルギーの方でも召し上がれます。

▸一粒万倍麺

あとう米を使用した半生麺。
無塩、無添加、無小麦、早茹ででのびにくい特徴があります。
洋食、中華など様々な料理でお召し上がりいただけます。

食事の提供

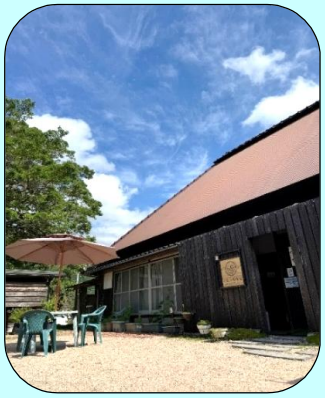
⑳CAFÉ HANALINO（カフェハナリノ）



住所　:山口県防府市台道3601-2
TEL　:090－7594－5618
定休日　:水・木
営業時間:11:00-18:00(L.O17:30)
駐車場　:有(8台)

山口県産米粉と小麦粉をブレンドしたクレープを提供しています。(名田島農産の米粉ゆめいしんを使用)
米粉が入ることによってもちもち食感が増し、素材の味わいがしっかりと感じられる食べ応えのあるクレープとなっています。甘いトッピングやコーヒーなどと相性抜群です。

㉑ 株式会社ときつ養蜂園



住所 ：〒753-0303 山口市仁保下郷561-1
TEL ：083-929-1688
営業時間 ：10:00-18:00
定休日 ：水・木
HP ：https://beeslife-farm.com/
ネット販売 ：有
駐車場 ：有（10台）

HP

山口市仁保の山あいで、ミツバチを第一に考える**「ミツバチファースト」**のもと、
ケミカルフリー養蜂に取り組んでいます。
農薬や化学肥料を使わずに育てたお米「88HACHIMAI（はちまい）」をはじめ、
ミツバチが集めた自然の恵みを活かした商品づくりを行っています。
はちみつ・お米・お菓子など、自然と人がつながる、やさしくて豊かな暮らしをお届けします。

「人が生きることで、地球はもっと美しくなれる」

この想いを胸に、ミツバチが安心して暮らせる里山づくりを続けています。お菓子をひとつ選んでいただくことが、そのまま里山の環境や生態系を守ることにつながります。
おいしく食べて、自然も豊かになる。
そんなお買い物を楽しんでいただけたら嬉しいです。

ときつ養蜂園の「ビーとぴあビレッジ」では、
ハーブ園でのミツバチ体験や、ヤギのマメとメイとのふれあいも楽しめます。
ぜひ古民家の直売所へ、里山のめぐみを味わいにお越しください。
オンラインショップでもお求めいただけます。

Instagram

オススメ

はちみつのクッキー缶

自家製のお米で作った米粉を使用し、
砂糖の代わりに自家製はちみつのやさしい甘さを生かして焼き上げたクッキーの詰め合わせです。
米粉ならではのほろっと軽い口どけに、
はちみつのやさしい甘さがふわりと広がります。
山口の手土産や贈り物として喜ばれており、
お子さまから大人まで安心してお召し上がりいただけます。

オススメ

はちみつと米粉のグラノーラ

自家製米粉と自家製はちみつを使った、
香ばしく焼き上げたグラノーラです。
ザクザクとした食感に、米粉のやさしい風味と、
ナッツや種の豊かな味わいが広がります。
ヨーグルトや牛乳をかけるだけでなく、
そのままでもおやつとしてお楽しみいただけます。

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！！
さぁ～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。