

米粉製品を食べて応援！

～米どころ北陸の米粉製品～

北陸で米粉製品を販売している店舗の応援をお願いします！



令和 6年 4月26日更新

新潟県内の米粉、麺等取扱い店 新潟地域

新潟市

1. JA全農にいがた(米粉)
2. (株)新潟ケンペイ(米粉)
3. (株)えぷろん(米粉)
4. タカツカ農園(米粉)
5. 亀田・農産物直売所 大地(米粉)
6. 丸榮製粉(株)(米粉麺)
7. まつや(株)(米粉・ラーメン)
8. 麺匠 高野(うどん)
9. 坂井製粉製麺(株)(麺各種)
10. 新潟ふるさと村(麺各種)
11. 欧風食堂ファミリー(パスタ)
12. (株)給材(カレー)

村上市

14. (株)オークリッチ(パスタ)

胎内市

15. 新潟製粉(株)(米粉)
16. (株)小国製麺(麺各種)
17. みゆき庵(米粉麺)
18. 居酒屋 鳥一番(米粉料理)
19. すし誠 中条店(米粉料理)
20. 割烹 稲音(米粉料理)
21. 鉄板村 どれ味(米粉)
22. 福よせ食堂(米粉麺)
23. 珈琲舎ぐれ(カレー)

佐渡市

13. (株)コープ佐渡(米粉)

弥彦村

27. (株)藤井商店(米粉)



新発田市

24. (株)斎藤製粉(米粉)

阿賀野市

25. 木徳神糧(株)(米粉)

五泉市

26. たいまつ食品(株)(米粉)

(注) 掲載の取扱い店は、北陸農政局による取材に応じていただいたお店です。(順不同)
掲載商品はグルテン不使用であっても、製造工場ではグルテンを含む製品を製造している場合がありますので、商品の詳細等関しては、各販売店へ直接お問い合わせください。
また、掲載希望のお店がございましたら、問い合わせ先までお問い合わせください。
※ 記載記事、写真等の無断掲載はご遠慮願います。
※ 掲載情報については、取材時点の情報となっていますので、変更されている場合があります。

【問い合わせ先】

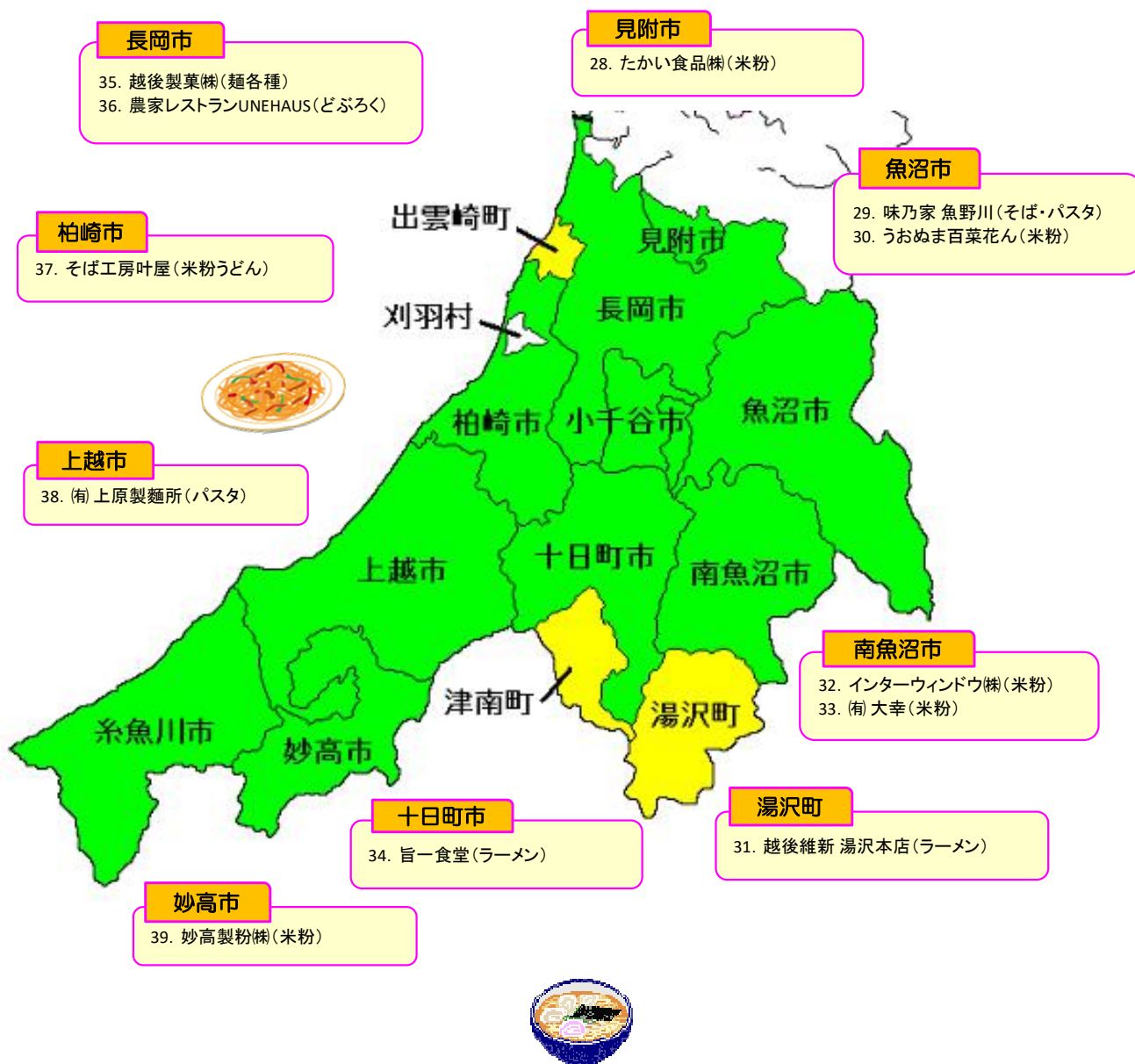
北陸農政局 生産部 生産振興課
住所 金沢市広坂2-2-60
金沢広坂合同庁舎5階
Tel (076) 232-4302

北陸農政局ホームページにおいても管内(新潟・富山・石川・福井)の米粉製品取扱店をご紹介します。
その他、米粉に関する情報も掲載しておりますので、ぜひご覧ください。
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html>



新潟県内の米粉、麺等取扱い店

長岡地域



1. JA全農にいがた



＝商品の紹介＝

米粉ミックス粉(1袋800g)は、てんぷら粉、パン生地、お菓子作りとして使える万能粉です。特にパン作りに適しています。

【商品】 米粉ミックス粉

【住所】 新潟市西区山田2310-15

【電話】 025-232-1621(生活部)

【営業】 8:30～17:00

【ホームページ】 <https://www.zennoh.or.jp/nt/>

商品の取扱店

県内のJA各販売店で販売されています。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

<http://www.jatown.com/shop/f/305070/>

2.株式会社 新潟ケンベイ



＝商品の紹介＝

新潟県産うるち米100%のこめ粉を作りました。パンやお菓子はもちろ、和洋中さまざまな料理に使用できます。小麦粉に比べて油を吸収しにくいのでヘルシーに、また、小麦粉アレルギーの方に対応した食品作りにお使いいただけます。

【商品】 新潟のこめ粉

【住所】 新潟市江南区亀田工業団地2-3-2

【電話】 025-381-1932

【営業】 8:30～17:20(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <http://www.kenbei.co.jp/>

商品の取扱店

- ・原信全店舗
- ・清水フード全店舗
- ・ウオロク全店舗
- ・マルイ全店舗
- ・ハッピー(奴奈川店)
- ・新潟駅CoCoLo万代
- ・カトウ食材

3.株式会社 えぷろん



＝商品の紹介＝

製菓材料・器具の専門店です。ご家庭でも簡単に米粉スイーツ・米粉パンを作れるよう、レシピなども紹介しています。しっとりもちもちに仕上がる米粉は人気で、ピーター客も多いです。新たに佐渡産減農薬米の米粉の販売も始めました。

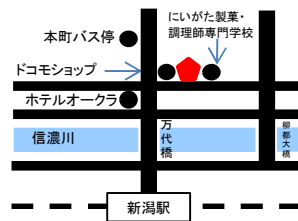
【商品】 新潟県産こしひかりパウダー(パン用、製菓用)、さどっ粉

【住所】 新潟市中央区上大川前通7-1239-1

【電話】 025-229-1642

【営業】 10:00～18:00(休:日曜・祝日)

【ホームページ】 <https://apronshop.jp/>



4.タカツカ農園



＝商品の紹介＝

農園で育てたコシヒカリを微細米粉にしています。料理教室を開いて、ご家庭に米粉を取り入れてもらえるようPRにも努めています。取扱店舗4店舗。ネットショップからの購入も可。(http://takatsuka-farm.shop-pro.jp/)

【商品】 料理用米粉、パン用米粉、米粉パンケーキミックス

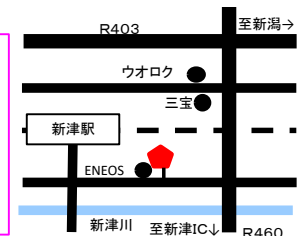
【住所】 新潟市秋葉区善道町2-11-29

【電話】 0250-22-0775

【営業】 お電話でお問い合わせ下さい。

【ホームページ】 <http://www.takatsuka-farm.com/>

【グルテン】 料理用、パンケーキミックス:不使用
パン用米粉:使用(20%)



5.亀田・農産物直売所 大地



＝商品の紹介＝

2人の生産者の米粉を販売しています。米粉は「ダメにならな」「小麦粉と違いふんわりくて良い」と評判でピーター客も多いです。生産者の保刈農園さんは料理研究家とタッグを組んで米粉の普及に努めています。

【商品】 米粉(100%)、米粉(パン用)

【住所】 新潟市江南区茅野山2-1798

【電話】 025-382-1311

【営業】 9:30～17:00
(休:月曜(祝日の場合は翌日))

【ホームページ】 <http://daichi-niigata.com/>



6.丸榮製粉株式会社



＝商品の紹介＝

・新潟市のソルフードのカレー味から揚げ粉です。米粉を配合し衣がサクサク。冷めても美味しいいただけます。
・米粉を配合した素麺・冷麦・饅頭はつるつる・もちもち食感が楽しめます。
新潟ふるさと村、県内各スーパー、丸米製粉HP通信販売などで購入できます。

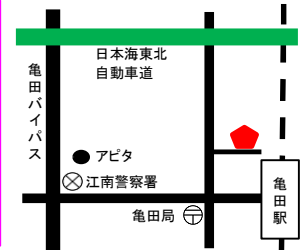
【商品】 新潟発カレー味から揚げ粉、丸榮の米粉入り素麺・冷麦・饅頭

【住所】 新潟市江南区東船場5-1-7

【電話】 025-382-3511

【営業】 8:00～17:00(休:土曜・日曜・祝日)

【ホームページ】 <http://www.maruei-s.co.jp/>



7.まつや株式会社



＝商品の紹介＝

「ミキサー粥」は非常時や介護・医療現場の備蓄用に適しています。「ごっくん粥」は介護施設の人からも好評をいただいています。

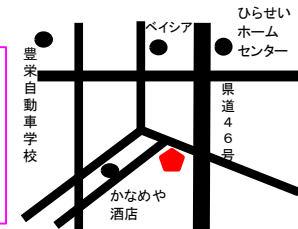
【商品】 介護食、ベビーフード、防災食

【住所】 新潟市北区葛塚3497-1

【電話】 025-387-3325

【営業】 8:30～17:30(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <https://www.niigata-matsuya.co.jp/>



8.有限会社 麺匠高野



＝商品の紹介＝

小麦粉にコシヒカリの米粉を混ぜ、つなぎに布海苔(海藻)を使った「へぎうどん」です。コシヒカリの米粉により、モチモチとした食感と喉ごし良い平打ち麺のうどんです。

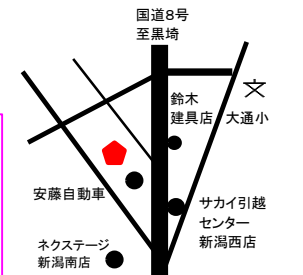
【商品】 コシヒカリ米粉入り 匠うどん

【住所】 新潟市南区下塩俣1078-1

【電話】 025-362-0011

【営業】 5:30～14:30(休:土・日・祝日)

【グルテン】 米粉10%、小麦粉60%、ふのり30%



9.坂井製粉製麺有限会社



＝商品の紹介＝

美味しいお米の産地として、地元のお米をいかした商品開発に1995年から取り組んできました。現在は6種類の米粉麺を開発・販売しています。2009年から県内の学校給食用としても提供しています。

〔商品〕 米粉入りつけ麺、モロヘイヤうどん、パスタ、揚げ麺 ほか
〔住所〕 新潟市山木戸2丁目3-9
〔電話〕 025-273-5819
〔営業〕 9:00～16:30(休:日曜・祝日)
〔ホームページ〕 <https://www.sakai-seifunseimen.co.jp/>



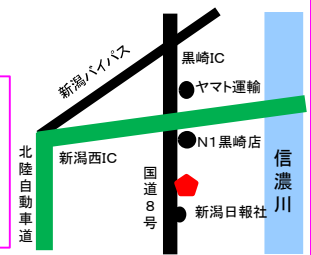
10.新潟ふるさと村



＝商品の紹介＝

郷土料理「赤とんぼ」では、新潟の新名物として米粉入り生パスタ(スパゲッティ、タリアテッレ)を、「新潟日級グルメ横町」では、岩手名物のじゃや麺を米粉入りうどんで提供しています。

〔商品〕 米粉入り生パスタ、米粉入りじゃや麺
〔住所〕 新潟市西区山田2307
〔電話〕 025-230-3000
11:00～15:00
※季節により時間が異なります
〔ホームページ〕 <http://furusatomura.pref.niigata.jp/>



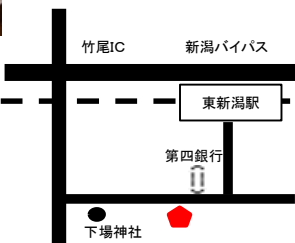
11.欧風食堂 ファミーユ



＝商品の紹介＝

平成22年1月にオープンしました。何が美味しく、お客さんに喜ばれるかを考えたところ、米粉パスタにたどり着きました。特にタリアテッレはモチリ感がお客様に喜ばれています。

〔商品〕 米粉入りタリアテッレ、米粉入りリングイネ
〔住所〕 新潟市東区石山団地9-5
〔電話〕 025-276-4333
11:00～15:00、17:30～21:00
〔営業〕 (休:月曜、木曜ディナー)



12.株式会社 給材



＝商品の紹介＝

学校給食で使用されているカレールーを使いやすい家庭用にしました。新潟県産米粉を100%使用しています。アレルギー物質も使用していないルウタイプと、新潟米粉を使い、牛肉・野菜も国産・県産にこだわったレトルトカレーもございます。ちょっと懐かしく・優しいカレーをどうぞ賞味ください。

〔商品〕 米粉カレー
〔住所〕 新潟市東区竹尾卸新町801-5
〔電話〕 025-274-1858
〔営業〕 9:00～18:00(休:土・日・祝日)
〔ホームページ〕 <https://www.kyusyoku.co.jp>
〔グルテン〕 不使用
(工場では小麦使用製品も製造しています)

商品の取扱店

- ・新潟伊勢丹
- ・セルフ片山
- ・いっぺこーと
- ・キラキラマーケット
- ・ウオロク各店
- ・KITAMAE
- ・ぼんしゅ館

13.株式会社 コープ佐渡



＝商品の紹介＝

農業・化学肥料を5割削減して栽培した佐渡市の認証米「朱鷺(トキ)」と暮らす郷」のみを原料とした米粉です。米粉特有のもちもちした食感が味わえる米粉パンや、油の吸油率が少ないためヘルシーな米粉天ぷら等に活用できます。

〔商品〕 さどっ粉(米粉・パン用ミックス粉)、さどっ粉(米粉100%)
〔住所〕 佐渡市金井新保118
〔電話〕 0259-63-6110
〔営業〕 8:30～17:00(休:日曜・祝日)
〔ホームページ〕 <https://coop-sado.jp/>
米粉ミックス:使用(17.5%)
米粉100%:不使用

商品の取扱店

- ・島内Aコープ各店で取り扱っています。
- ・島外の方は直接上記へお問い合わせ下さい。
- ・今後は島外での取扱店を拡大していく予定です。

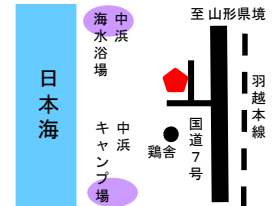
14.株式会社 オークリッチ



＝商品の紹介＝

自社の放し飼い卵を練り込み、地元の塩も使った地域オリジナルの生パスタです。あっさりしたソースで食べるのもおいしいです。できれば岩船産コシヒカリの米粉を使って、より地元で密着したパスタにしたいです。

〔商品〕 素王卵と米粉入りの生パスタ(タリアテッレ)
〔住所〕 村上市中浜811
〔電話〕 0254-60-5014
9:00～17:00
(休:日曜、年末年始・お盆)
〔ホームページ〕 <http://www.tamagotofo.com/>



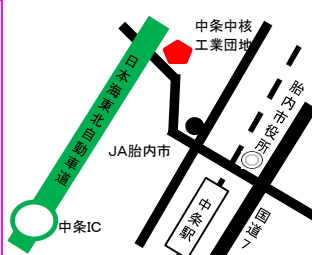
15.新潟製粉株式会社



＝商品の紹介＝

米粉ミックス粉は米の新規用途拡大のため、JA新潟中央会・JA全農にいがたの支援により開発しました。米粉を手軽にパンや天ぷら粉等に利用できます。ドーナツを揚げるとカリッとして油っぽくなく揚げられます。天ぷらも吸油が少なくてヘルシーです。

〔商品〕 米粉ミックス粉、パウダーライス(薄力粉・強力粉・パン用等)
〔住所〕 胎内市清水9-152
〔電話〕 0254-44-1212
〔営業〕 9:00～15:00(休:土・日・祝日)
〔ホームページ〕 <http://niigata-seifun.jp/index.html>



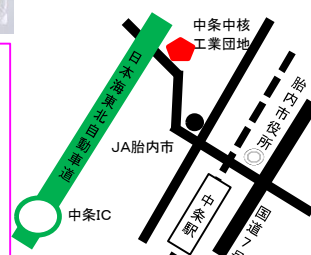
16.株式会社 小国製麺



＝商品の紹介＝

新潟産の食材を使って麺を作りたいと考えていたところ(米粉)と出会いました。生パスタはゆで時間が1～2分と短く、お店からは調理しやすく回転が早いと喜ばれています。ブームに乗るだけでなく新商品を開発していきたいです。

〔商品〕 米粉入り生パスタ(エチゴッティ)、うどん、ラーメン、焼きそば
〔住所〕 胎内市清水9-154
〔電話〕 0254-44-1092
〔営業〕 8:00～17:00
〔ホームページ〕 <http://www.oguniseimen.com/>



17.みゆき庵



〔商品〕 たいないめん

〔住所〕 胎内市夏井1191-3

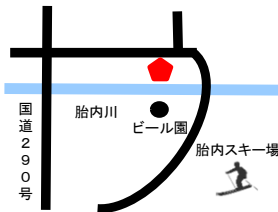
〔電話〕 0254-48-3818

〔営業〕 11:00~売り切れ次第終了

〔ホームページ〕 <http://www.city.tainai.niigata.jp/>
から胎内観光NAVIへ食べるへ

＝商品の紹介＝

米の消費拡大と日本の食料自給率向上が製品開発のコンセプトです。野菜の王様であるモロヘイヤを練り込んだ完全手打ちの中太麺に仕上げました。そばアレルギーの方や女性のお客様から喜ばれています。



18.居酒屋 鳥一番



〔商品〕 米粉のもちもちん平焼き

〔住所〕 胎内市東本町17-39

〔電話〕 0254-43-3426

17:00~23:00 (L.O.22:30)
※金土祝前日~0:00 (L.O.23:30)
(休:月曜、不定休あり)

〔ホームページ〕 <https://shibata-niigata.mycl.net/shop/00000357105/>

＝商品の紹介＝

山盛りキャベツに豚肉と玉子の入った米粉生地をこんがり焼いてのせました。たつぷりソース&マヨでどうぞ！
※米粉麺の焼そば、焼うどんもあります！



19.すし誠 中条店



〔商品〕 クレープベえべ

〔住所〕 胎内市江上295-1

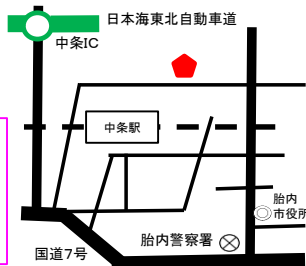
〔電話〕 0254-44-0001

月~木 11:00~20:00 (最終入店 19:40)

〔営業〕 金~日 11:00~20:30 (最終入店 20:00)

＝商品の紹介＝

もちもちとした食感で、女性に人気のデザート商品になります。
("ベえべ"は胎内市オリジナルのご当地米粉料理です)



20.割烹稲音



〔商品〕 鳥肉の米ごま揚げ

〔住所〕 胎内市西栄町3-6

〔電話〕 0254-43-2683

〔営業〕 17:30~22:00 (不定休)

＝商品の紹介＝

鳥も肉に米粉とごまを混ぜた衣をつけて唐揚げにしました。
特製だれが味の決め手です。



21.鉄板村 どれ味



〔商品〕 米粉海鮮チヂミ

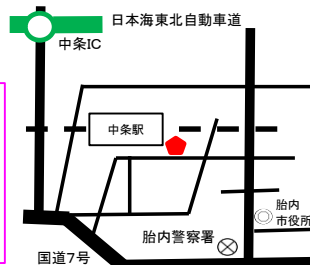
〔住所〕 胎内市表町7-6

〔電話〕 0254-44-7116

〔営業〕 17:00~22:00 (休:第3水曜)

＝商品の紹介＝

米粉のもっちり感と海の幸がぴったりマッチした「どれ味特製チヂミ」です。食事にビールのお供に最高です！



22.福よせ食堂



〔商品〕 新潟米粉麺米(こめこめんまい)

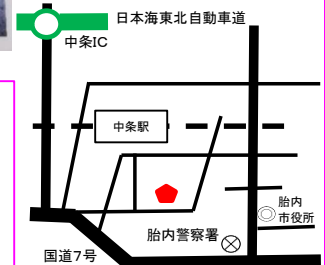
〔住所〕 胎内市本町5-4

〔電話〕 0254-43-3619

〔営業〕 11:00~14:00、17:00~19:00 (休:不定休)

＝商品の紹介＝

特性ダレにつけ込んだ豚肉が、醤油ベースのスープに絡んで、シャキシャキねぎと生姜をトッピングした絶妙な美味しさです。



23.珈琲舎ぐれ



＝商品の紹介＝

カレーのルーにもち米粉を使用しています。カレーとチーズの相性がベリーグッド!!
「ぐれのカレー」もお試ください。

【商品】 ミニ焼きカレーと自家製パン

【住所】 胎内市西栄町2-35

【電話】 0254-20-8027

月～水 10:00～18:00
金 13:00～17:00
【営業】 土日祝 10:00～17:00
※店内飲食は16:00まで(LO.15:30)
(休:木曜、他不定休あり)

【ホームページ】 <https://www.instagram.com/gureko2014/>



24.株式会社 齋藤製粉



＝商品の紹介＝

平成4年に新潟県食品研究所のアドバイスを受け、これまで小麦粉でしかできなかった製品を、全国で初めて米粉で可能にしました。「稲穂のかほり」のブランド名で発売しています。

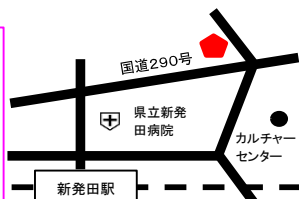
【商品】 米粉(稲穂のかほり、こめの粉、パン用ミックス粉 等)

【住所】 新潟市本町3丁目6-18

【電話】 0254-22-2958

【営業】 8:00～17:00(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <http://www.jp-system.co.jp/saito-seifun/index.htm>



25.木徳神糧株式会社



＝商品の紹介＝

気流式粉碎・気流乾燥方式に、独自のノウハウを加えて米デンプンの細胞の損傷を限りなく少なくすることに成功しました。米デンプンの細胞損傷が少ないので、硬化が遅く、老化しにくいのが特徴です。

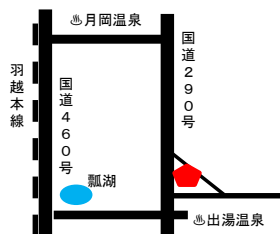
【商品】 米粉ファイン

【住所】 阿賀野市勝屋字横道下918-125

【電話】 0250-61-2460

【営業】 8:30～17:30(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <http://www.kitoku-shinryo.co.jp>



26.たいまつ食品株式会社



＝商品の紹介＝

新潟県産コシヒカリを使用した米粉で、もちり、しっとり、かりっと出来上がります。小麦グルテン不使用のため、小麦アレルギーの方も安心してご利用いただけます。キッチンスタジオを、工場内に開設しました。皆様のご利用をお待ちしています。

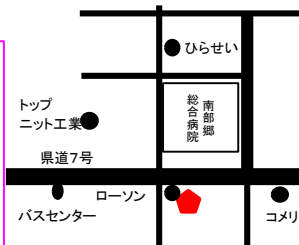
【商品】 米粉薄力粉、米粉パンミックス、米粉揚げ物ミックス

【住所】 五泉市村松1345番地

【電話】 0250-58-6135

【営業】 9:00～17:00(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <http://www.omochi.ne.jp/home/>



27.株式会社 藤井商店



＝商品の紹介＝

家庭用のホームベーカリーで簡単に焼けるパン用ミックス粉です。中はモチモチ、外はカリッとした食感で、よく噛むと「ふんわり」と米本来の甘みを楽しめます。
※県内外の量販店にて販売いたします。詳しくは当社へお問い合わせ下さい。

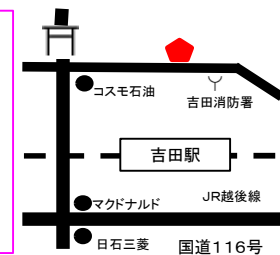
【商品】 藤井のおすすめ新潟産米粉

【住所】 西蒲原郡弥彦村美山674

【電話】 0256-94-3181

【営業】 8:00～17:30(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <http://www.fujiishoten.co.jp/>



28.たかい食品株式会社



＝商品の紹介＝

「手もみ米粉ばん」は家族とお家で簡単に、「米粉のパンミックス粉」はホームベーカリーで簡単にグルテンフリーパンを作ることができるミックス粉です。そのほか当社はお客様の多彩なニーズに合わせた米粉、もち粉を開発、製造、販売しております。

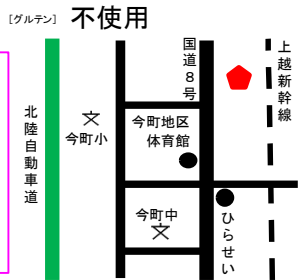
【商品】 手もみ米粉ばん、米粉のパンミックス粉、業務用米粉各種(製菓製パン用、和菓子用、加水分解米粉等)

【住所】 見附市今町8-7-1

【電話】 0258-66-2487

【営業】 8:30～17:00(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <http://takai-foods.co.jp>



29.味乃家 魚野川



＝商品の紹介＝

県の魚沼地域米粉プロジェクト協議会に参加し、ピザの原料の一部に米粉を使用しました。今後は米粉パンを作ったり、玄米を米粉にして商品を作っていきたいです。

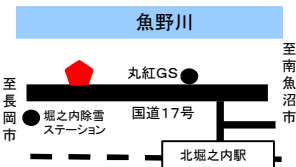
【商品】 コシヒカリ米粉ピザ ほか

【住所】 魚沼市下島70-1

【電話】 025-794-3012

【営業】 11:00～18:00(休:水曜)

【ホームページ】 <http://uonogawa.web.fc2.com/>



30.うおぬま百菜花ん



＝商品の紹介＝

微細製粉した魚沼産コシヒカリ100%の米粉は、小麦粉と同様に、パン、麺、菓子などさまざまな食品に利用いただけます。学校給食、地元の食品関連業者から好評をいただいています。

【商品】 魚沼産コシヒカリ米粉

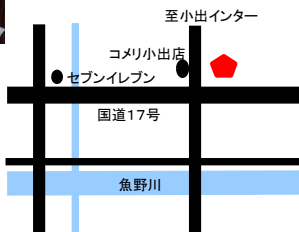
【住所】 魚沼市中原260-3

【電話】 025-792-7066

9:00～17:00

【営業】 (休:冬期 11～4月の水曜)(祝祭日を除く)

【ホームページ】 <https://ja-uonuma.or.jp>



31.越後維新 湯沢本店



＝商品の紹介＝

自家製コシヒカリ麺は、湯沢町をこよなく愛する社長が、町おこしになればと考案。ラーメン店では博多ラーメンの細麺と中太麺が、つけ麺ではモチリ食感でのごとしツルリとした太麺が使われています。この麺に魅せられてリピーターが続出中です。

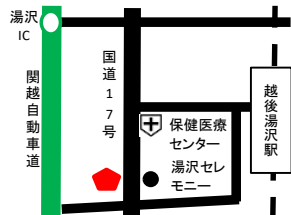
【商品】 越後つけめん、越後らーめん
※魚沼産コシヒカリ自家製麺使用

【住所】 南魚沼郡湯沢町湯沢1705-1

【電話】 025-775-7795

【営業】 11:00～21:00

【ホームページ】 <https://www.ishin2010.com/>



32.インターウインドウ株式会社



＝商品の紹介＝

新潟県南魚沼市で栽培されている南魚沼産コシヒカリを原料に素材の損傷が極めて少なく角のない滑らかな微粉末製粉を施した玄米100%の米粉です。吸水性・保水性が良く、日常生活に「玄米」の要素を簡単に摂取できます。

【商品】 うおめま小町 玄米全粒粉
うおめま小町 雪緑(白米粉)

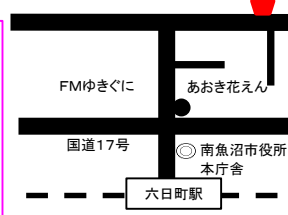
【住所】 南魚沼市坂戸51-14

【電話】 025-788-1199

【営業】 9:00～18:00(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <https://www.interwindow.co.jp/>

【グルテン】 不使用



33.有限会社 大幸



＝商品の紹介＝

魚沼産コシヒカリ100%の米粉で、湿式気流粉砕にて、30ミクロンの微細米粉に製粉しています。中でも発芽玄米粉は健康志向の観点から栄養価の高い商品を作りました。家庭で玄米パンができて、お客様から好評をいただいています。製粉の受託も受け付けています。

【商品】 魚沼産コシヒカリ発芽玄米粉・玄米粉、米粉ドーナツ、コメパン他

【住所】 南魚沼市片田332-11

【電話】 025-782-5235

【営業】 10:00～18:30(休:日曜・祝日)

【ホームページ】 <http://www.taiko-uonumakomeko.co.jp>

商品の取扱店

- ・工場直売
- ・シュマン(新潟ブルーカ3、1F)
- ・インターネット販売
<https://kopafoods.shop-pro.jp>

34.旨一食堂



＝商品の紹介＝

地元のコシヒカリ米粉を使用したラーメンを提供したいと思い、自家製平打ち麺・コシヒカリラーメンを商品化しました。平打ちのためお客様により麺の好みがありますが、ほんのりお米の甘さが感じられる麺と好評をいただいています。

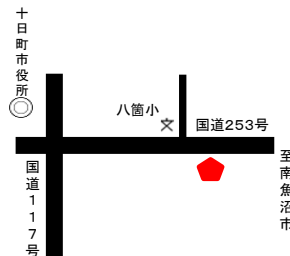
【商品】 コシヒカリラーメン

【住所】 十日町市八箇499-1

【電話】 025-757-6445

【営業】 11:00～14:00(休:火曜)

【グルテン】 使用



35.越後製菓株式会社



＝商品の紹介＝

弊社は戦後まもなく長岡市で製菓業を営んだことに始まります。麺は業務用、学校給食用、イベント用等各種ご要望にお答えして製造しており、今後は一般消費者向けの販売も考えています。イベント用としては30食から受付しています。今後も新しい食文化の提案をしていきたいです。

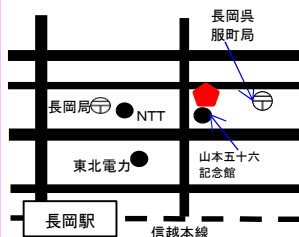
【商品】 米粉麺各種
(細麺・太麺・うどん・餃子の皮)

【住所】 長岡市呉服町1-4-5

【電話】 0258-32-2358

【営業】 8:00～17:00(年中無休)

【ホームページ】 <http://www.echigoseika.co.jp/>



36.農家レストランUNEHAUS



＝商品の紹介＝

コシヒカリのひいおじいちゃんである米「亀の尾」を、製粉時に加熱処理し製造した「アルファ化米粉」を利用し、米粉で作った日本初のどぶろくです。日本酒づくりの米を蒸す工程を省き、どぶろく特有の米粒が残らない、喉越しが良く、口当たりがさっぱりとしたフルーティな味わいが特長です。栃尾一之貝の標高450mの棚田で育った亀の尾と、天水と山からの湧き水で作った長岡第1号のどぶろくです。

【商品】 どぶろく「雪中巻乃界」

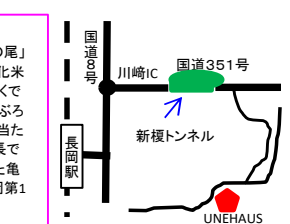
【住所】 長岡市一之貝869番地

【電話】 0258-86-8121

【営業】 9:00～17:00(休:土日祝、年末年始)

【ホームページ】 <https://www.une-aze.com>

【グルテン】 不使用



37.そば工房 叶屋



＝商品の紹介＝

地産地消、コシヒカリ米粉麺用使用。平打ち、もちもちとコシがあり食感ツル・ツル・カメ・カメ

【商品】 米粉ざるうどん

【住所】 柏崎市新道3339番地1

【電話】 0257-32-4339

【営業】 11:00～15:00(L.O.14:30)
(休:第3木曜)

【グルテン】 使用(米粉70%、グルテン30%)



38.有限会社 上原製麺所



＝商品の紹介＝

新潟県産米粉を30%使用し、天然の野菜パウダーやイカ墨を練りこむことでカラーバリエーションを作ったハート型のショートパスタです。米粉の白さが野菜パウダーの自然な色合いを引き立たせ、モチモチとした食感の中にほのかに野菜の香りと味がします。この他にも、米粉を配合したハート型・星型のショートパスタ(マカロニ)等も販売しています。

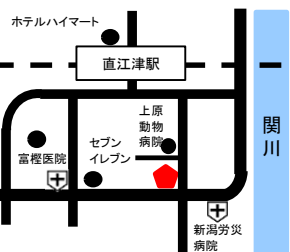
【商品】 ハートdeパスタ(乾燥パスタ)

【住所】 上越市東雲町2-4-5

【電話】 025-543-7861

【営業】 8:00～16:30(休:土・日曜・元日)

【ホームページ】 <https://ueharaseimen.shop-pro.jp>



39. 妙高製粉株式会社



＝商品の紹介＝

新潟県妙高市・上越市の農家さんより、JAを通して買い付けたお米を使った料理やお菓子、パンにも使える米粉です。小麦粉と比べても「しっとり感がある」、「保存性が良い」という特徴があり、安心安全なお米を食べることができ、環境に優しい製品です。

〔商品〕 コシヒカリライスフラワー、シトギミックス
ライスフラワー、笑みたわわライスフラワー

〔住所〕 妙高市大字上四ツ屋17-1

〔電話〕 0255-78-7800

〔営業〕 8:00～17:00(休:日曜)

〔ホームページ〕 <http://myokoseifun.com/>

〔グルテン〕 コシヒカリ・笑みたわわ:不使用
シトギミックス:使用(20%)

