

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 7年 3月 6日更新

福井県内の米粉製品取扱店(嶺北)

福井市

1. 越麺屋(えつめんや)(パン・冷凍生地・フォー)
2. ㈱ 高橋製粉所(米粉)
3. ㈱ コロンバ(洋菓子)
4. 福井パールライス ㈱(米粉)
5. 御菓子司 あまとや(和菓子)
6. 竹内菓子舗(洋菓子)
7. 洋菓子ハシモト(洋菓子)
30. 米ぱんの店ぱんて(パン、菓子)
32. Bonbons doux(洋菓子)
34. Natural Bakes SAL(洋菓子)

坂井市

9. ㈲ ミルクハウス(洋菓子)
10. 社会福祉法人 しいのみ共生会(洋菓子)
11. ㈱ 西洋菓子倶楽部(洋菓子)
33. 西勘堂(和洋菓子)

永平寺町

29. Komorebi(パン、ケーキ)

勝山市

12. ラブリー牧場(洋菓子)

越前町

13. 手作り工房 フ・クレール(パン)
14. 越前「田んぼの天使」有機の会(パン・米粉)
31. 丹生寺坂農園(株)(洋菓子)

鯖江市

15. お菓子の福寿堂(洋菓子)
16. 玄米のマイセン ㈱マイセン(洋菓子)
17. 鯖江菓子工房ヤマハツ(洋菓子)
18. スローベリィ(洋菓子)
19. もうえもん農場(洋菓子)

越前市

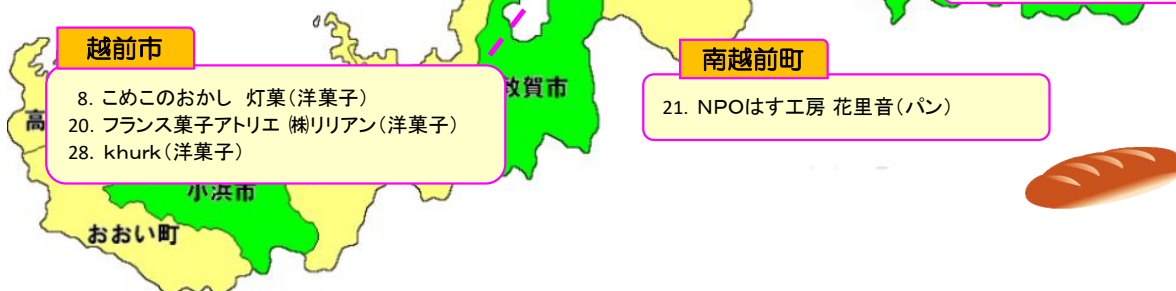
8. こめこのおかし 灯菓(洋菓子)
20. フランス菓子アトリエ ㈱リリアン(洋菓子)
28. khurk(洋菓子)

南越前町

21. NPOはす工房 花里音(パン)

大野市

35. 森のこしかけ(洋菓子)



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>



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！



福井県内の米粉製品取扱い店(嶺南)



(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 石川県金沢市広坂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、ぜひご覧下さい。
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html>



1.越類屋(えつめんや)



＝商品の紹介＝

自社が栽培した安心・安全のお米で米粉パンを自社が作る「お米づくり⇒精米⇒製粉⇒製パン」の一貫した天然酵母でつくる米粉パンです。全国どこへでも天然酵母の冷凍米パン生地(食パン、ロールパンなど)。好評発売中です!!

〔商品〕 フォー、米パン、お米ピザ
お米ドーナツ、おやき
〔住所〕 福井市黒丸町14-48-1
〔電話〕 0776-89-1825
〔FAX〕 0776-29-7687
〔営業〕 9:00~17:00(休:水曜)
〔ホームページ〕 <http://www.ajichi.jp/>



2.(株)高橋製粉所



＝商品の紹介＝

簡単米粉シリーズのデコメcakeやoh!!米パン、用途別の米粉各種。委託加工も受けたまわっております。米を洗って搗搗製粉して出来た米粉は、素材の良さを引き出した安心安全できめ細かな品質が特徴です。多くの関係業者の方にご愛用頂いております。

〔商品〕 デコメcake, Oh!!米パン、調理用米粉、パン用米粉、うどん用米粉、ケーキ菓子用米粉
〔住所〕 福井市西開発3-701
〔電話〕 0776-54-5681
〔営業〕 9:00~17:00
(休:第2・4土曜、日曜祝日)

〔ホームページ〕 <https://www.takahashi-konaya.co.jp/>

商品の取扱店

ホームページ及びスーパーにてお問い合わせください。

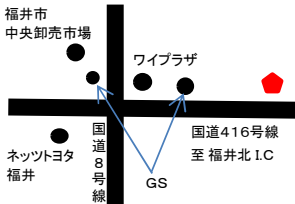
3.(株)コロンバ



＝商品の紹介＝

口に広がる優しい天然の甘みとしっとり感は『いちほまれ』ならでは。独自の技術でキメ細かい生地に仕上げられています。自然の甘みを贅沢に生かしているので生クリームには砂糖を使っていません。「塩ロール」「味噌ロール」「酒

〔商品〕 いちほまれ100%使用米ロール(塩、味噌、酒)
〔住所〕 福井市林藤島町19号31-1
〔電話〕 0776-52-5608
〔営業〕 9:00~19:00
(休:月曜 祝祭日は営業)
〔ホームページ〕 <https://columba.co.jp>



4.福井パールライス(株)



＝商品の紹介＝

当社の「米の粉」は、県産コシヒカリを使用し、パールライスの精米をそのまま米粉にしているため、色は白く風味が良く、さらに製粉の履歴が分かるのが特徴です。商品は250g、500g入りです。なお業務用に10kg入りもご用意しています。

〔商品〕 福井県産コシヒカリ使用米の粉
〔住所〕 福井市高木中央2丁目4202番地
〔電話〕 0776-54-0202
〔営業〕 8:30~17:00(平日) (休:日曜)
8:00~16:30(土・祝日)
〔ホームページ〕 <https://www.fpr.co.jp/>
〔グルテン〕 不使用



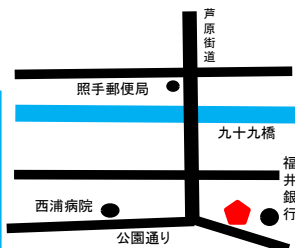
5.御菓子司あまとや



＝商品の紹介＝

福井県産コシヒカリの米粉を使い蒸して仕上げた皮に四季折々の餡を包んだ蒸しどらです。もちもちした食感の皮と季節を感じる餡を味わうことができ喜ばれています。

〔商品〕 米粉菓子(越前四季どら)
〔住所〕 福井市つくも1-4-10
〔電話〕 0776-36-2719
〔営業〕 9:00~19:00(休:水曜)



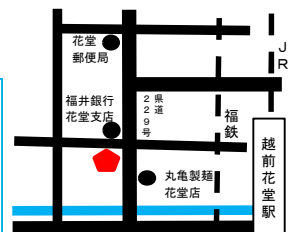
6.竹内菓子舗



＝商品の紹介＝

4代目仁市が「売れない、やめとけ」と反対したが、どうしても作りたい4代目の米粉の自信作。各種メディアに取り上げていただき県内をはじめ、県外にも「越前コシヒカリ」を発信中。

〔商品〕 4代目と喧嘩してもつくりたかった5代目の米粉カステラ
〔住所〕 福井市花堂北2丁目12-3
〔電話〕 0776-36-2456
〔営業〕 10:00~17:00(休:水曜)
〔ホームページ〕 <https://www.takeuchikashiho.com/>
〔グルテン〕 不使用



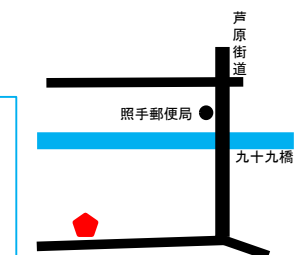
7.洋菓子 ハシモト



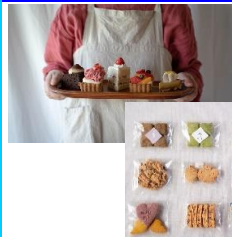
＝商品の紹介＝

「福井県産コシヒカリ」米粉を使用した、しっとり・もちりした香ばしい焼き菓子です。金時かのこ豆をアクセントに、米粉とバター風味を生かして香ばしく焼き上げました。

〔商品〕 米粉フィナンシェ^{たびあるき}
〔住所〕 福井市つくも2丁目16-4
〔電話〕 0776-36-6002
〔営業〕 8:00~19:00
(休:木曜)



8.こめこのかし灯菓



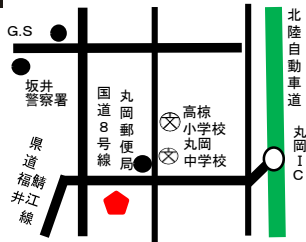
＝商品の紹介＝

グルテンフリー、プラントベースでも洋菓子に求められる美味しさや可愛さを極力損ねないお菓子を目指して。アレルギーやアトピー、そのほか健康上の理由がありお菓子を控えている方にも喜ばれています。

〔商品〕 生ケーキ、焼き菓子各種
〔住所〕 越前市粟田部町中央2丁目805-2
〔電話〕 090-8097-8157
〔営業〕 11:00~16:00
(不定休、Instagram等で要確認)
〔ホームページ〕 <https://www.touka-komeko.com/>
〔グルテン〕 不使用



[商品] 丸岡こころつつみ
 [住所] 坂井市丸岡町今福11-36
 [電話] 0776-63-5369
 [営業] 11:00~18:00 (休:水曜)
 [Instagram] <https://www.instagram.com/milkhouse.fukui/>
 [グルテン] 不使用



The image contains two photographs of bread. The top photograph shows a whole, round loaf of bread with a golden-brown crust, resting on a light-colored wooden surface. The bottom photograph shows a similar loaf, but it has been sliced in half, revealing a soft, white interior. In the background of the bottom photograph, there is a small, brown paper bag with a blue butterfly illustration and the word 'BREAD' printed on it.

「商品」 つねたろう
ミルク饅頭常太郎、稲ほろり
「住所」 坂井市丸岡町西里九岡3-45
「電話」 0776-67-2227
「営業」 10:00~19:00(休:水曜)
「Instagram」 <https://seiyogashiclub.co.jp/>

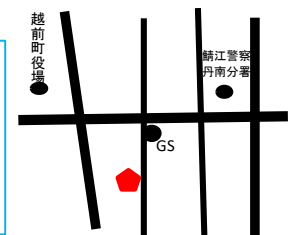
・西洋菓子倶楽部
丸岡店、米松店、ピアゴ
丸岡店、アピタ大和田店、
ドン・キホーテ福井店

[商品] 恐竜シリーズ
 (たまご・おとしもの・ほね)
 [住所] 坂井市丸岡町西里九岡15-19
 [電話] 0776-68-1316
 [営業] 8:30~17:30(休:土・日・祝日)
 [ホームページ] <https://www.shiinomi.or.jp/shop/index.php>
 [グルテン] 不使用

- ・一筆啓上茶屋
- ・たけくらべ
- ・ファームサルート
- ・越前三国休暇村
- ・坂井地域交流センターいねす
- ・道の駅恐竜溪谷かつやま
- ・ふれあいパーク三里浜
- ・芦原温泉駅アフレア内いろはゆ

AWARA

[商品] 米粉パン、ドーナツ
 [住所] 丹生郡越前町朝日1丁目504
 [電話] 0778-34-8801
 店舗営業 10:00~16:00
 [営業] (休:土・日・祝日)



[商品] 天使の米粉、天使の玄米
 粉、そよ風米粉
 [住所] 丹生郡越前町江波86-27
 [電話] 0778-32-3807
 [営業] 9:00~17:00
 [ホームページ] <https://www.tanbonotensi.jp/>

丹生膳野菜
道の駅「越前」
MIYAZAKIおもいでなfarm
生協ハーツ各店
百姓の館各店

A photograph of a red Dunkin' Donuts box with a white bullseye logo. In front of the box are several donuts in clear plastic packaging, including chocolate-glazed, pink-glazed, and orange-glazed varieties.

[商品] 米粉の焼ドーナツ
 [住所] 鯖江市有定町1丁目10-22-1
 [電話] 0778-51-0474
 9:00~18:30
 [営業] (休:水曜、第3木曜)
 [ホームページ] <http://www.fukujiyu.com>
 [グルテン] 使用(10%)



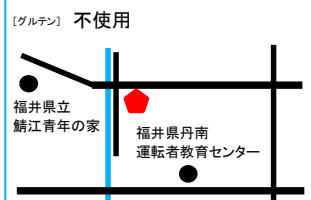
商品 ほっと玄米焼ドーナッツ
(コラーゲン・とまと・かぼち・黒焼き玄米・ほうれん草)

住所 鯖江市上野田町12-7-1

電話 0778-62-2555

営業 9:00~17:00(平日)
 (休:土日祝日、弊社休業日)

ホームページ <https://www.maisen.co.jp/shopping/>

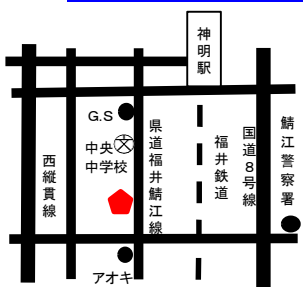


17. 鯖江菓子工房 yamahatsu



＝商品の紹介＝
福井県産コシヒカリ米粉を使用したロールケーキです。
中に、マスカルポーネと生クリームをブレンドし、苺のビュレを

〔商品〕 「鯖江でいえばすぐれもの」
(ロールケーキ)、鯖江カステラ
〔住所〕 鯖江市北野町2丁目19-20
〔電話〕 0778-51-1162
〔営業〕 9:00～18:30(休:火曜)
〔ホームページ〕 <https://yamahatsu.style/>

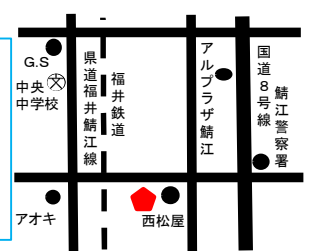


18. スローベリー



＝商品の紹介＝
福井県産コシヒカリの米粉を使用し、「レモン」、「とみつ金時のキャラメル」、「抹茶と小豆」の3種類をご用意しました。
県内外の方に土産品としてもご利用いただけます。

〔商品〕 越前ロールケーキ
〔住所〕 鯖江市水落町2丁目28-25
〔電話〕 0778-25-0141
〔営業〕 10:00～18:30 (LO 17:00) (休:水曜)
〔Instagram〕 <https://www.instagram.com/sloeberry2007/>
〔グルテン〕 使用(50%)



19. もうえもん農場



＝商品の紹介＝
もうえもんのピロール農法コシヒカリ100%の超微粒「米粉」を生地に使った、体にいいスイーツができました。米粉100%、小麦粉を使っていないので食感はやわらかふわもちもち！生地は2種類。「さくくり米粉」と「しっとり酒粉」お好みどうぞ

〔商品〕 お米のフィナンシェ
お米のシフォンケーキ
※シフォンケーキは蔵力Femonにて提供
〔住所〕 鯖江市大野町29-21
〔電話〕 0778-29-0030
〔問合〕 平日10時～15時
〔ホームページ〕 <http://www.komevasan.jp>

商品の取扱

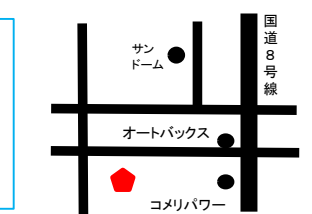
受注販売になります。
電話、ホームページからのご注文をお待ちしております。
もうえもん直営カフェ「蔵力Femon」では米粉のシフォンケーキもごさいます。

20. フランス菓子アトリエ (株) リリアン



＝商品の紹介＝
福井県産コシヒカリのお米の粉で造ったふんわり、しっとりスポンジ生地に、バニラビーンズの入ったリリアン特製カスタードクリームをつつてあります。おやつや土産に是非お買い求めください。

〔商品〕 米粉菓子(稲寄カスター リッツ)
〔住所〕 越前市稲寄町23-11-7
〔電話〕 0778-23-1330
9:30～19:00(平日)
〔営業〕 9:30～18:00(日曜・祝日)
(休:月曜)



21. NPO はす工房花里音 (とんとんパン工房)



＝商品の紹介＝
地元産コシヒカリの米粉を使用し、しっとりもちもちとした食パン、菓子パンを製造、当施設及び地元スーパー等で販売をしています。注文にての販売もしています。

〔商品〕 米粉入り食パン・菓子パン
〔住所〕 南越前町中小屋52-11
〔電話〕 0778-47-2644
9:00～16:00
〔問合〕 (定休日:水・日曜・祝日)

商品の取扱店

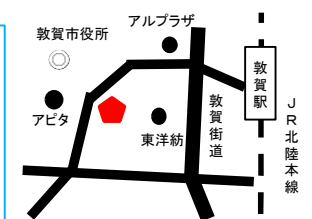
- ・百姓の館
- ・JA越前たけふ みどり館
- ・Aコープ平出店・南条店
- ・南条農産物直売所四季菜
- ・ハニー南条店

22. 銘菓処 笑福堂



＝商品の紹介＝
竹炭入り無添加ケーキ「お米の竹炭ロール」は、第2回「新しいふくいの味」県加工食品コンクールにおいて最優秀賞を受賞しました。福井県産コシヒカリを使用し、膨張剤などを使用せず、竹炭を加えた真っ黒な生地は、白い生クリームとの組み合わせがとてもユニークな外観にも仕上がっております。

〔商品〕 お米の竹炭ロール
〔住所〕 敦賀市昭和町2-21-31
〔電話〕 0770-22-4747
〔営業〕 11:00～19:00(休:土日祝)
〔ホームページ〕 <https://www.shoufukudou.com/>

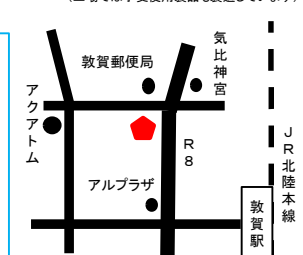


23. (有) 小堀菓舗



＝商品の紹介＝
毎年販売開始時11月には県内外から多くのお客様がお求めになる敦賀を代表するスイーツです。原材料の敦賀(東浦)みかんは濃厚で酸味が強く、ジュレにしてオリジナルクリームと共に、福井県が発祥地であるブランド米(コシヒカリ)を100%使用したオリジナル米粉で焼き上げた生地でサンドしました。敦賀みかんと福井県産コシヒカリを使用した『敦賀ふわっせ』は地産地消率の高い商品になっています。

〔商品〕 敦賀ふわっせ
〔住所〕 敦賀市神楽町1-2-34
〔電話〕 0770-21-0141
〔営業〕 9:00～19:00
〔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)



24. ささえたまご農園



＝商品の紹介＝
ささえたまご農園愛情たっぷりの自然卵を使い焼き上げました。米粉によるもちもちしっとりとした優しい味をお楽しみ下さい。

〔商品〕 お米の焼ドーナツ
〔住所〕 敦賀市沓見81-2-2
〔電話〕 0770-21-0063
〔営業〕 10:00～17:30(休:水曜)
〔ホームページ〕 <https://sasaetamago.sub.jp/sasaetamago/>
〔グルテン〕 不使用

商品の取扱店

- ・農園直売
- ・ハーツ敦賀店

25.米パン工房coneru

〔商品〕 米粉パン、米粉ケーキ

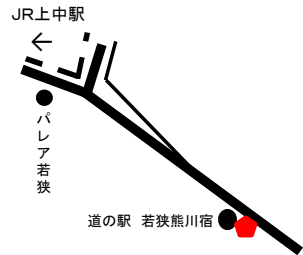
〔住所〕 三方上中郡若狭町熊川16-18

〔電話〕 0770-62-4030

11:00～(売り切れ次第閉店)
〔営業〕 (休:月～金曜日)



＝商品の紹介＝
若狭町の自然の中で栽培した自社生産米のコンヒカリを米粉にしパンやスイーツなど販売。パンの種類は食パンからフランスパンなど25種類。もちりとしながらしっとりとした食感がクセになる米粉パンをお届けしています。



26. (有)大谷商店

〔商品〕 福井の米かま
福井の米かまてっぴ入り

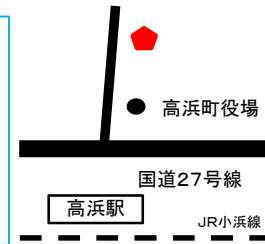
〔住所〕 大飯郡高浜町三明2-77

〔電話〕 0770-72-0147

7:30～18:30
〔営業〕 (休:水曜)



＝商品の紹介＝
契約農家が栽培した福井県産コシヒカリを玄米のまま米粉にし練りこんだ「福井の米かま」はもちりとした食感が特徴の新しい蒲鉾です。また、「福井の米かま」に若狭湾で畜養されたフグの皮(てっぴ)をいれた「福井の米かまてっぴ入り」は薄く切ってポン酢で食べるとてっぴ風のおさしみ蒲鉾として召し上がれます。



27.カフェ・アルカンシェル

〔商品〕 ふんわりロール

〔住所〕 小浜市府中8-2

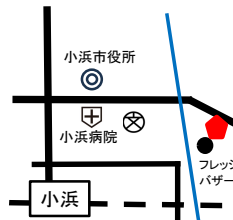
〔電話〕 0770-52-3341

9:00～19:00
〔営業〕 (休:年末年始)

〔ホームページ〕 <https://wakasugi.biz/arcenciel/>



＝商品の紹介＝
米粉を100%使用した、ふんわりやわらかいロールです。中のクリームは風味豊かな生クリームにはちみつを混ぜこんだやさしい味です。



28.khurk

〔商品〕 米粉のチーズケーキ

〔住所〕 越前市小松2丁目16-8

〔電話〕 090-3661-3939

10:00～18:00(休:日月火・祝)
〔営業〕 土曜、平日10～11時、16～18時は完全予約制です。

〔ホームページ〕 <https://cheesecake-khurk.jp/>



＝商品の紹介＝
添加物最小限の厳選した材料と、栄養価の高いチーズをたっぷり使用し、「心も体も満たされる」そんなチーズケーキを目指しました。地元福井県産を100%使用し、小麦アレルギーの方も安心して召し上がりがいただけます。



29.Komorebi

〔商品〕 米粉パン、米粉スイーツ

〔住所〕 吉田郡永平寺町松岡春日1-30
山口ビル101

〔電話〕 0776-50-6878

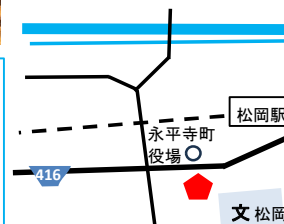
9:00～18:00
〔営業〕 (休:水・木・第3日曜)

〔ホームページ〕 <https://r.goope.jp/komorebi-bakery/>

〔グルテン〕 少量添加されているので、小麦アレルギーの方はお問合せ願います



＝商品の紹介＝
米粉、玄米粉を使用し、添加物を極力抑えた健康に配慮したパンです。お手頃サイズで食べやすいパンに仕上げられています。原材料に越前海岸の志野製塩さんの「百笑の塩」を使用。皆さまに、体にやさしいパンをお届けします。



30.米ぱんの店 ぱんて

〔商品〕 米ぱん、米粉菓子

〔住所〕 福井市文京3丁目9-34

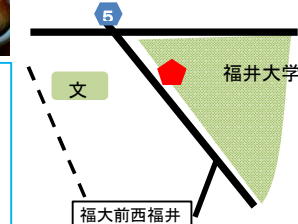
〔電話〕 0776-63-6781

10:00～19:00(売切次第終了)
〔営業〕 (休:月・火曜)

〔ホームページ〕 <http://www.pante.jp/>



＝商品の紹介＝
米農家出身のオーナーがお米の質を非常に厳しく見極め、厳選した国産米粉だけでパンを製造しています。素材のおいしさを引き出し、種類豊富に取りそろえた米粉パンのもちもちとした米粉独特のおいしさを、ぜひ味わってみてください。



31.丹生寺坂農園(株)

〔商品〕 米粉のロールケーキ、米粉のみそくるみシフォン他

〔住所〕 越前町東内郡 4-604

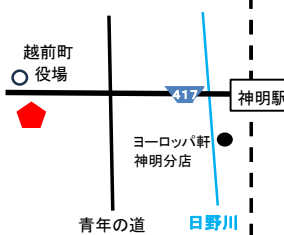
〔電話〕 0778-34-0643

10:00～17:00
〔営業〕 休:月火水曜および不定休
(農作業等により)

〔ホームページ〕 <https://niunouen.com/>



＝商品の紹介＝
自家製の特別栽培米からつくった米粉を使った体にやさしいスイーツを作っています。油分、砂糖、カロリーを減らすだけでは風味が無く満足感が得られないため、お味噌や麹を加えることで風味豊かな美味しい米粉スイーツになるよう日々研究しています。



32.Bonbons doux

〔商品〕 米粉スイーツ

〔住所〕 福井市若杉3丁目1408

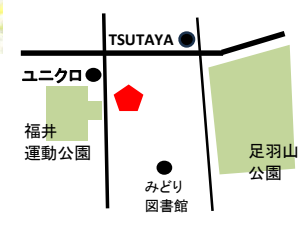
〔営業〕 Instagramでご確認ください
営業時間: 11時～16時

〔Instagram〕 https://www.instagram.com/bonbons_doux0116/

〔ホームページ〕 <https://bonbons-doux.com/>



＝商品の紹介＝
小麦・乳製品・たまごは完全に不使用です。アレルギーがある方も、ない方も、家族も、友達も、みんなが同じものを食べられるように(๑•̀ω•́๑)心を込めて作っています。気持ちがほっこり優しくなれる、お菓子で笑顔になれますように。

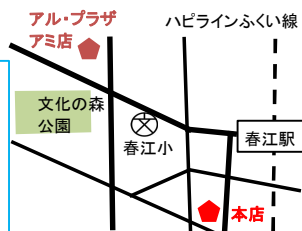


33.西勘堂（本店）



＝商品の紹介＝
福井の食材にこだわって一つひとつこだわり抜いた手作りスイーツを販売しています。
福井県産米粉をブレンドしたシフォンケーキは、極上のふわもち食感。福井の素材にこだわったサブレは口の中でほろっと広がる一品です。

〔商品〕 シフォンケーキ、サブレ
〔住所〕 坂井市春江町江留上本町10-5
0776-51-0151
〔営業〕 9:00～18:00(休:木曜)
〔アミ店〕9:30～20:00(不定休)
〔HP〕 <https://fukusweets.base.shop/>



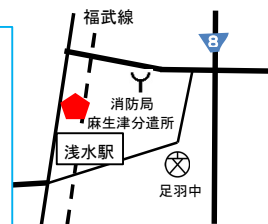
34.natural kitchen SAL



〔商品〕 米粉スイーツ
〔住所〕 福井市真木町104-12
〔電話〕 0776-37-4499
〔営業〕 11:00～18:00 (L.O.14:00)
(休:日曜日)
〔HP〕 <https://naturalbakes.jp/>

＝商品の紹介＝

Natural Bakes は、小麦粉(グルテンフリー)・白砂糖不使用の健康的なスイーツを提供しています。福井産有機米の玄米粉、地元の手作り豆腐、純国産鶏卵、奄美諸島産の素焚糖など、厳選された素材を使用し、添加物や防腐剤を使わず、安心安全で美味しいケーキをお届けします。



35.森のこしかけ



＝商品の紹介＝
豊かな名水と雄大な自然の恵みを受け育った大野産の厳選コシヒカリを、道の駅にて精米から製粉まで行い仕上げた生米粉100%のバームクーヘンです。
小麦粉は一切使用していない「生米粉」のしっとりふわふわとした食感を是非お召し上がりください。

〔商品〕 バームクーヘン
〔住所〕 福井県大野市蔵生137-21-1
道の駅「越前おおの荒島の郷」
〔電話〕 0779-64-4500
〔営業〕 9:30～17:00
※冬季は9:30～16:30
〔HP〕 <https://m-koshikake.com/>
〔EC〕 <https://m-koshikake.com/shopping/>

