

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 10月29日更新



石川県内の米粉製品取扱い店 (県北部)



珠洲市

- 1. パティスリー シュークルグラス(洋菓子) (営業再開)
- 59. natural cafe minanto(洋菓子) (休業中)
- 61. Cafe&Salon Anarchy(パン)

輪島市

- 47. こめとわとベーグル(ベーグル) (休業中)

羽咋市

- 4. ベルン(洋菓子)
- 5. アグリスターオナガ(米粉麺)
- 6. シャルドン(パン、洋菓子)
- 7. ファーマーズベーカリーはくい(パン)

内灘町

- 8. ひまわり堂(洋菓子)

能登町

- 2. ケロンの小さな村(パン) (営業再開)

七尾市

- 3. LE MUSÉE DE H(洋菓子) (営業再開 土日祝のみ)
- 61. Dining&Gallery ICOU(洋菓子) (店舗再建中)

中能登町

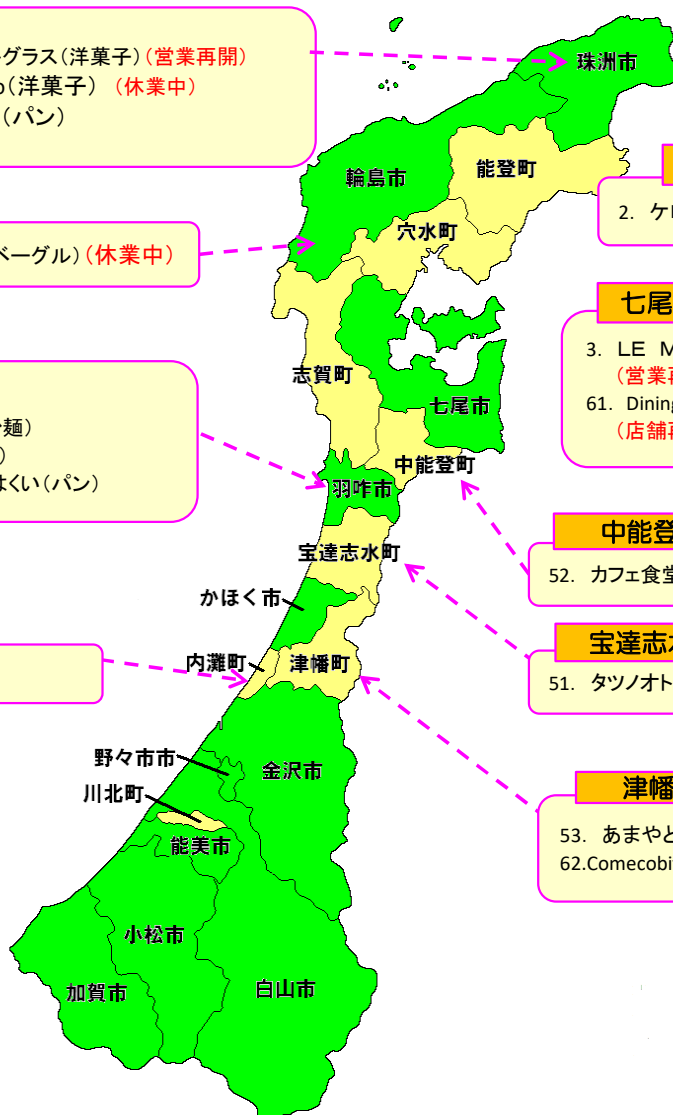
- 52. カフェ食堂れんげや(洋菓子)

宝達志水町

- 51. タツノオトシゴ(洋菓子)

津幡町

- 53. あまやどり(洋菓子)
- 62. Comecobito-椿原製菓-(洋菓子)



(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

石川県内の米粉製品取扱い店 (県央・県南部)

金沢市

9. ベル・エポック(洋菓子)
10. ㈱ ほくりく製粉(米粉)
11. C&C金沢(米粉)
12. コンコント菓子店(洋菓子)
13. HUG mitten WORKS(洋菓子)
14. 茶菓工房 たろう 弥生本店(和菓子)
15. 金澤ポストン(洋菓子)
16. むつぼしマーケット金沢長坂店(惣菜)
17. しあわせお菓子 ふらんどー(洋菓子)
18. パン工房バビロン(パン)
19. パティスリー木のひげ(洋菓子)
20. ケーキハウスエンゼル(洋菓子)
41. WAGOME(パン、菓子)
43. LE MUSÉE DE H 金沢店(洋菓子)
44. LE MUSÉE DE H 百番街店(洋菓子)
45. CAFÉ DE H 南町店(洋菓子)
50. もっちふる(ワッフル)
57. harapëko(洋菓子)
58. ほうが菓子店(洋菓子)
60. 甘味こしらえ しおや(洋菓子)

能美市

29. イルグラノたかぎ(洋菓子)
30. たかはし靴店(米粉)
31. ほんだ農場 有(ほんだ)(米粉)

小松市

32. まままんま工房 ㈱白山明峰(パン)
33. JAあぐり(パン)
34. 道の駅こまつ木場湯(パン、菓子)
35. 長寿庵みのわ(洋菓子)
36. ビロン(パン)
37. Bikke(パン)
56. ツキトワ/明月堂(洋菓子)

加賀市

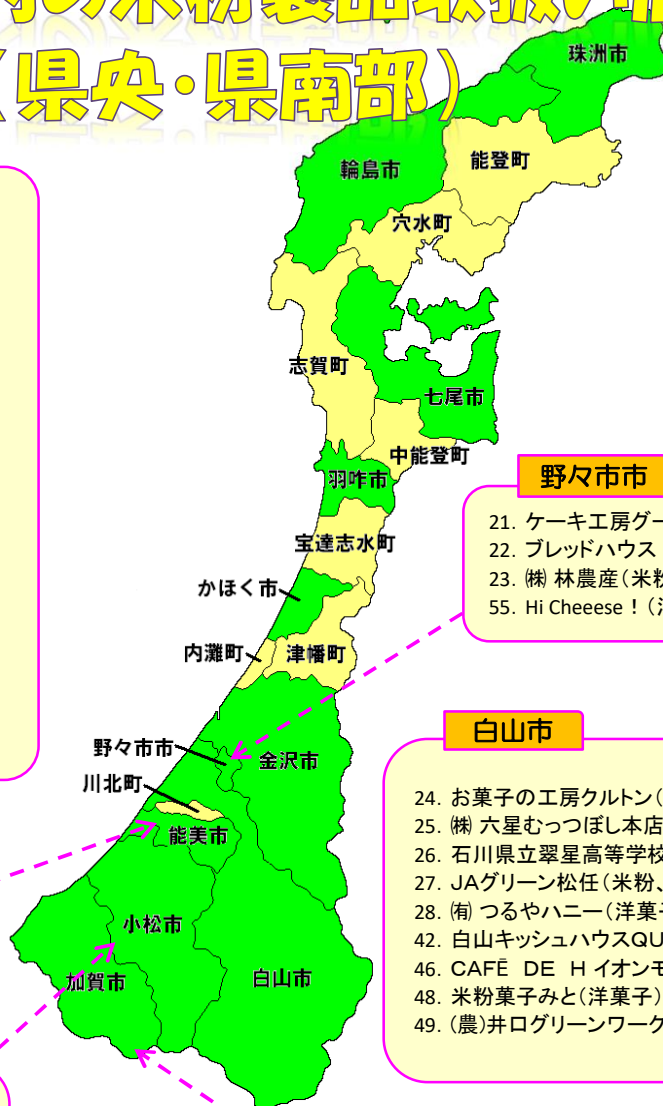
38. ミルティエユ(洋菓子)
39. イタリアン カーサ フォルトゥーナ(パン、ピザ、洋菓子)
40. T・Beans(ジェラート)

野々市市

21. ケーキ工房グーテ(洋菓子)
22. ブレッドハウス エピ(パン)
23. ㈱ 林農産(米粉)
55. Hi Cheese ! (洋菓子)

白山市

24. お菓子の工房クルトン(洋菓子)
25. ㈱ 六星むつぼし本店(惣菜)
26. 石川県立翠星高等学校(クッキー)
27. JAグリーン松任(米粉、パン)
28. 有(有) つるやハニー(洋菓子)
42. 白山キッシュハウスQUI(洋菓子)
46. CAFÉ DE H イオンモール白山店(洋菓子)
48. 米粉菓子みと(洋菓子)
49. (農)井ログリーンワークス(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、ぜひご覧下さい。

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html>



1.パティスリー シュクルグラス

【商品】 大納言焼、能登大納言サンド

【住所】 珠洲市飯田町10-1

【電話】 0768-82-6656

【営業】 12:00~18:30(休:日・月・木)

【HP】 <http://www.sucreglace6656.com/>

＝商品の紹介＝
大納言焼は、米粉とアーモンド粉を使ったしっとりとしたお菓みに大地の赤い宝石(小豆)をしきつめました。また、能登大納言サンドは、米粉とアーモンド粉を使った抹茶の生地にクリームと小豆をサンドしたサクッとした食感のお菓子です。

2.ケロンの小さな村

【商品】 米粉パン・米粉ピザ

【住所】 能登町中斉た部26

【電話】 090-4322-1380

【営業】 10:00~17:00(土・日のみ)
※平日は要予約

【HP】 <https://keronmura.wixsite.com/oto>

＝商品の紹介＝
お米は天日干しでケロンの村でとれたもの。パン工房では、自家製粉した米粉を使って、大型の石窯で香り高い米粉パンやピザを一緒に焼き上げます。パンづくりやピザづくりが体験できます。焼きたてのアツアツのパンやピザをほおばると、子どもたちに笑顔が広がります。お子さんと一緒にぜひ一度ご来村ください。

3.LE MUSÉE DE H ルミュージゼドゥアッシュ

【商品】 YUKIZURI

【住所】 七尾市和倉町ワ部65-1

【電話】 0767-62-4002

【営業】 土日祝 11:00~16:00
テイクアウトのみ(※カフェ休止中)

【HP】 <https://le-musee-de-h.jp/>

＝商品の紹介＝
米粉を始め、能登の梅酒、珠洲の塩、能登の卵と地物食材をふんだんに使用した焼菓子です。パイとクッキーをサンドし、ほのかに梅の香が楽しめるグラスをのせた新食感の焼菓子です。

4.ベルン

【商品】 能登塩ダクワーズ

【住所】 羽咋市東川原町柳橋74-6

【電話】 0767-22-5230

【営業】 9:30~19:00(休:木曜)

【HP】 <https://r.goope.jp/bernhakui/>

＝商品の紹介＝
「能登塩ダクワーズ」は、米粉コンテスト2013で、食品協会会長賞をいただきました。また、もち粉を使った「もちこロール」やお土産に人気の「モザイク」など…。ぜひ一度お立ち寄り下さい。

5.農事組合法人アグリスターオナガ

【商品】 米粉、米粉麺

【住所】 羽咋市尾長町72

【電話】 0767-26-1225

【営業】 事前にお電話ください。

【HP】 <https://agristar-onaga.com/>

＝商品の紹介＝
極力農薬を使わず有機減農薬栽培した米(エコ認証済)を原料に、米粉と米粉麺を作りました。黒米入りの米粉麺もあります。JAグリーンはくい、マックスバリュ羽咋店、アルブラザ鹿島の「すみよし亭」等で販売しています。

6.シャルドン

【商品】 のともん 羽咋焼きドーナツ

【住所】 羽咋市兵庫町タ11番地3

【電話】 0767-22-8648

【営業】 9:00~18:30(休:水曜)

【HP】 <https://r.goope.jp/chardon/>

＝商品の紹介＝
石川県産米粉を使用したドーナツです。油で揚げずにオーブンで焼くのでとてもヘルシーなんです。しっとりしていて、中もしっかりつまったドーナツです。どれも能登の食材をふんだんに使用したドーナツです。お子様からお年寄りまで幅広くお召し上がりいただけます。
＜能登の食材＞
千里浜金時いも、イチジク、兵庫の干しブドウ、リンゴ、中島菜、ブルーベリー、栗、カボチャ、いしる、能登大納言、羽咋蜂蜜

7.ファーマーズペカリーはくい

【商品】 玄米粉パン

【住所】 羽咋市千里浜町タ1番地62(道の駅のと千里浜内)

【電話】 0767-22-3891

【営業】 9:00~ 売り切れ(休:水曜)

【HP】 <https://noto-chirihama.com/bakery/>

＝商品の紹介＝
羽咋市で作られたお米の玄米粉でつくられたもちもちパンが自慢です。玄米粉のパンは、ねばりがあり水分たっぷりのもちもち食感。玄米の栄養素はそのままです。なるべく地元の食材を使ったパン作りをしています。

8.ひまわり堂

【商品】 石川県産米粉のミルクシフォンみるくサブレ、うちなだろ〜る

【住所】 内灘町大根布7-68

【電話】 080-4251-3358

【営業】 11:00~17:00(休:月・火・水曜)

【HP】 <https://himawariponpon.nearbyplace.net/>

＝商品の紹介＝
石川県産米粉とミルク王国内灘の美味しいミルクのハーモニー。ふんわりしっとりミルクシフォンケーキや、うちなだろ〜るはやさしいお味で超絶品です。うちなだミルクサブレは食感さくつき、能登の塩や五郎島金時味など5種類ございます。

9.ベル・エポック



＝商品の紹介＝

石川県産コシヒカリ米粉を使用したオートミールクッキーです。

〔商品〕 チョコチップス
〔住所〕 金沢市栗崎1-54-1
〔電話〕 076-238-1175
10:00～19:00
〔営業〕 (休:不定休)



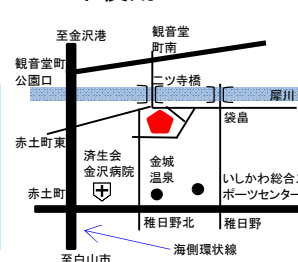
10.株式会社ほくりく製粉



＝商品の紹介＝

弊社では、原料に地元「北陸産のお米」を中心に国内産米のみの「良質な米粉」を製造しております。お気軽にお問合せ下さい。

〔商品〕 羽二重粉、落雁粉、道明寺、上新粉、上用粉、その他
〔住所〕 金沢市二ツ寺町E161-1
〔電話〕 076-267-3586
〔営業〕 9:00～17:00(休:土・日・祝日)
〔HP〕 <https://www.hokurikuseifun.jp/>
〔グルテン〕 不使用



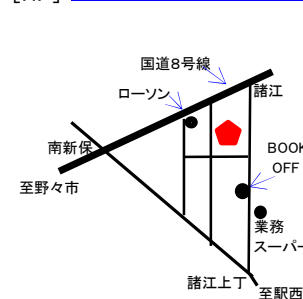
11.C&C金沢



＝商品の紹介＝

ピンクの建物が目印の「お菓子の材料と器具の店」です。米粉(製菓用)のほか、粉類、油脂類、チョコ、ナッツ、ドライフルーツ、香料、酵母等幅広く品を揃え、皆様のお菓子作りをサポートします。2F講習室では各種お菓子教室も開催しています。

〔商品〕 米粉(製菓用)
〔住所〕 金沢市諸江町中丁197-1
〔電話〕 076-260-1106
10:00～17:00
〔営業〕 (休:月曜、第1・3・5日曜)
〔HP〕 <https://www.cckanazawa.com/>



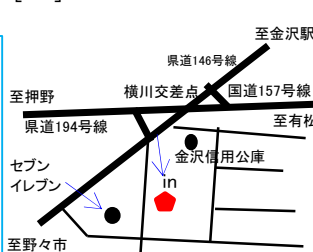
12.コンコン菓子店



＝商品の紹介＝

米粉と大豆などの食物性食材のみでつくり、小麦などの特定原材料7品目を使用しないケーキや焼菓子等を製造販売するお店です。今、忘れかけている自然と共存して生活していた里山の食文化や自然と寄り添った生き方に目を向けるきっかけにできればと金沢に平成29年3月から開店しました。カフェも併設しています。

豆腐と米粉でつくった「苺のショートケーキ、苺サンドのバースデーケーキ、苺サンドの生チョコクリームバースデーケーキ」
〔住所〕 金沢市横川5-267
(金沢信用金庫伏見橋横)駐車場有り
〔電話〕 076-220-7889
〔営業〕 10:30～18:00(休:水曜、火曜不定休)
〔HP〕 <https://conconto-kashiten.com/>



13.HUG mitten WORKS



＝商品の紹介＝

石川県産のコシヒカリの米粉を100%使用。素焚糖のやさしい甘み、国産クリームチーズ、石川産の卵、素材にもこだわって作っています。※日替わりで販売がない日もございます。米粉のマフィンなども作っています。在庫に関してはお問合せください。

〔商品〕 米粉のチーズケーキ
〔住所〕 金沢市駅西新町1-1-29
〔電話〕 076-207-9096
月・水 8:00～17:00
火・土・日・祝 11:00～18:00
〔営業〕 (休:木・金曜)
〔HP〕 <https://hug-works.com>
〔グルテン〕 不使用



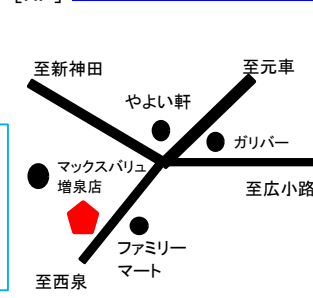
14.茶菓工房たろう 弥生本店



＝商品の紹介＝

米粉の持つ風合いや特性が和菓子には最適と考え、地元産のコシヒカリ米粉を使用した焼き菓子を作りました。しっとりなめらかな食感をお楽しみください。

〔商品〕 米粉ショコラ(1～5月)、米粉チーズ(9月～12月)
〔住所〕 金沢市増泉4丁目3番7号
〔電話〕 076-213-7233
〔営業〕 9:00～18:00
〔HP〕 <http://www.sakakobo-taro.com>



15.金澤ボストン



＝商品の紹介＝

石川県産コシヒカリの米粉を使用し、伝統的な加賀野菜の中でも代表格でもある五郎島金時・加賀れんこん・打木赤皮甘栗かぼちゃを厳選し、旨味を生かすため、着色料・保存料は加えず、ペースト状にして練りこまれた焼菓子「金沢望郷歌」を販売しています。JR金沢駅百番街あんと内で常時販売しています。

〔商品〕 米粉焼菓子「金沢望郷歌」
〔商品〕 金沢市木ノ新保町1-1
JR金沢駅百番街あんと内
〔電話〕 076-260-3782
〔営業〕 8:30～20:00(年中無休)
〔HP〕 <http://www.bostonkanazawa.jp/>



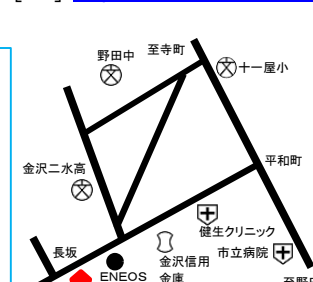
16.むつばしマーケット金沢長坂店



＝商品の紹介＝

自社栽培のこしひかり米粉を使用。小麦粉・たまご不使用でカリッと和テイストに仕上げました。たくさん食べてもしつこさがなく、お子さまから大人まで大人気！一度食べたらとりこになる自慢のからあげです。他にも米粉のカレールーや米粉のドーナツなども取扱っております。

〔商品〕 米粉からあげ
〔住所〕 金沢市長坂2丁目24番地3号
〔電話〕 076-272-8181
〔営業〕 10:00～19:00(休:日曜)
〔HP〕 <http://www.rokusei.net/>

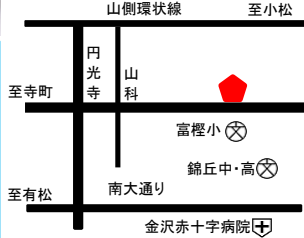


17.しあわせお菓子 ふらん・どーる [商品] コシヒカリの和生ロール

[住所] 金沢市山科1-3-17
[電話] 076-243-5700
[営業] 10:00~19:00(休:月・火曜)
[HP] <http://frandore.jp/>



=商品の紹介=
「コシヒカリ和生ロール」は、しっとり・ふっくらと仕上げるために、米粉を使用し、別立製法で製造しています。よりきめ細かい生地・口だけの良さを引き立てるため、低脂肪生クリームを使用。あっさりとした後味に仕上げられています。田上ヴァレ店でも販売しています。



18.パン工房バビロン [商品] 米ワッサン

[住所] 金沢市藤江南3丁目168-17
[電話] 076-268-6779
[営業] 7:00~18:00(休:日・月曜)
[HP] <http://www.babylon-nakata.com/>



=商品の紹介=
石川県産コシヒカリ80%、小麦グルテン20%使用した、もちもちのクロワッサンです。毎日焼きたてのおいしさをご提供しております。



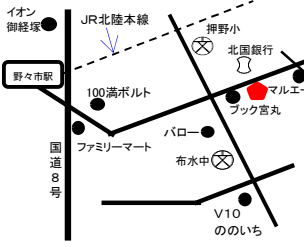
19.パティスリー木のひげ [商品] KANAZAWA穂ほほ

[住所] 金沢市八日市1丁目675
[電話] 076-242-3636
[営業] 10:00~19:00(休:火曜)
[HP] <http://kinohige.a1a9.jp/>



[グルテン] 使用(12分の1)

=商品の紹介=
パイ作りの基本は、小麦粉のグルテン(粘質性)を活かして作ります。グルテンの無い米粉に、パイ作り半世紀に及ぶ職人技にて挑み、石川県産コシヒカリのパンを焼き上げました。kanazawa穂ほほのサクサクとした口当たりと手作りの穂ほほの形をご賞味下さい。石川の米粉食品コンテストにてグランプリ(石川県知事)賞受賞。イオン白山・御経塚店でも販売しています。また、26年度石川県米粉食品コンテストにて石川県農業協同組合中央会会長賞受賞の栄誉をいただきました。



20.ケーキハウスエンゼル [商品] 白山お米アメリカンクッキー

[住所] 金沢市福増町南79-1
[電話] 076-240-1143
[営業] 9:00~20:00(休:水曜)
[HP] <https://enzelu.com/wordpress/>



[グルテン] 不使用

=商品の紹介=
石川県産の特別栽培米コシヒカリの米粉を使用。サクサクのクッキーの中にミルクチョコも入っています。約15cmほどのビックサイズで贈答にも喜ばれるお菓子です。



白山IC降りてすぐ

21.ケーキ工房グーテ [商品] 米粉入りレモンケーキ

[住所] 野々市市御経塚1-485-1
[電話] 076-246-8989
[営業] 9:30~19:30(休:月・火曜)
[グルテン] 使用



=商品の紹介=
米粉入りレモンケーキには、レモンのチョコがかけられています。米粉入りレモンケーキは、お店の1番人気で1つ248円(税込)で、5個、10個、15個入りがあります。

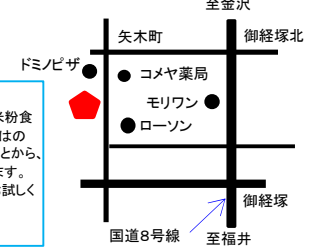


22.ブレッドハウス エピ [商品] 米粉パン(グルテン入り)(食パン、あんぱん)

[住所] 野々市市御経塚3-237
[電話] 076-269-0603
[営業] 7:00~19:00(休:火曜)
7:00~17:00(日曜、祝日)
売り切れ次第、終了
[HP] <https://www.breadhaouse-epi.com>



=商品の紹介=
当店は、米粉85%、グルテン15%を使用した米粉食パンとあんぱんを販売しています。米粉ならではのモチモチの食感が好評で、また腹持ちもよいことから、口コミで評判が広がり、リピーターも増えています。卵、添加物を使用しておりません。是非一度お試しください。



23.林農産 [商品] 林さんちの超普通じゃない米粉 500g

[住所] 野々市市藤平160番地
[電話] 076-246-1241
[営業] 10:00~18:00(休:日曜・祝日、1月1日~7日)
[HP] <https://www.hayashisanchi.co.jp/>



[グルテン] 不使用

=商品の紹介=
「林さんちの超普通じゃない米粉」の袋には、用途＝天ぷら粉、ホワイトソース、ケーキと明記されており、小麦粉に、種類(強力・中力・薄力)があって用途が違うように、米粉にも適した用途があるのです。「林さんちの超普通じゃない米粉」でケーキ、ホワイトソース(小麦粉で作るよりもお手軽で失敗が無く作れます。)クッキー、たこ焼き、天ぷらを作ってみれば納得してもらえると思います。

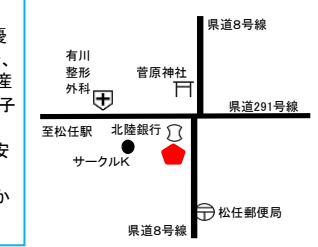


24.お菓子の工房クルトン [商品] 米粉ロールケーキ、米粉パウンドケーキ、米粉フランスパン、米粉クッキー等

[住所] 白山市ハツ矢町620番地
[電話] 076-275-4227
[営業] 7:00~19:00(休:火曜、第3月曜)



=商品の紹介=
石川県産コシヒカリを使用し、「体に優しい」をモットーにして、天然きび砂糖、地元の食材をふんだんに利用し、地産地消で皆様に喜んでいただけるお菓子作りに挑戦しています。また、添加物やカロリーの高い食材は控え、安心安全を追求しています。道の駅 めぐみ白山、JA白山 よらんかいねえ広場でも販売しています。



25.むつぼしマーケット松任本店



＝商品の紹介＝

自家栽培六星こしひかりの米粉を使用した塩味の鶏のから揚げ。米粉のサクッとした食感が特徴です。本店のほか、金沢駅の百番街店および、金沢市長坂の各店舗でも販売しております。

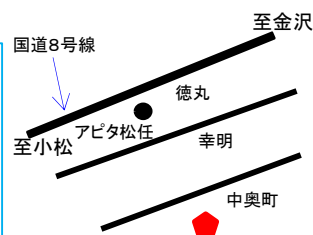
〔商品〕 米粉塩から揚げ

〔住所〕 白山市橋爪町104番地

〔電話〕 076-276-6287

〔営業〕 9:00～17:00(休:水曜)

〔HP〕 <http://www.rokusei.net/>



26.石川県立翠星高等学校



＝商品の紹介＝

フードアクションニッポンアワード2012において流通部門優秀賞を受賞しました。本校の模擬株式会社SUISEI-FACTORYが、はくさん米粉を使ったサクサクのクッキーを作りました。週に1時間限りの限定販売です。売り切れの際はご容赦下さい。

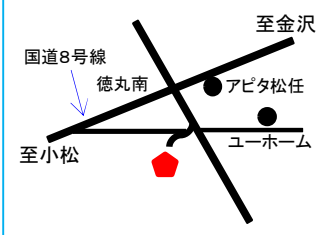
〔商品〕 はくさん米粉クッキー

〔住所〕 白山市三浦町500-1

〔電話〕 076-275-1144

〔営業〕 13:45～14:45
(4～11月:木曜、12～3月:金曜)

〔HP〕 <https://cms1.ishikawa-c.ed.jp/suishoh/>



27.JAグリーン松任



＝商品の紹介＝

石川県産の米粉を使って生産者が愛情を込めて作った産直の米粉パン、菓子類はモチモチしてふんわり、素材を活かした味が好評です。また、ご家庭でのお菓子やパン作りに石川県産の米を100%使った産直会員の米粉も販売しています。ぜひご利用ください。

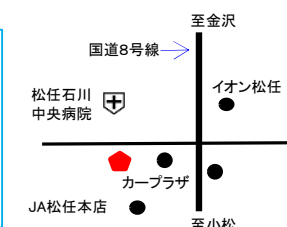
〔商品〕 米粉、米粉パン、菓子類

〔住所〕 白山市倉光4丁目40

〔電話〕 076-274-2233

〔営業〕 8:30～18:00

〔HP〕 <https://www.is-ja.jp/matto/>



28.旬つるやハニー



＝商品の紹介＝

石川県産の米粉を100%使用した、ロールケーキ。雪のようなくちけのスポンジと濃厚な生クリームをお楽しみください。チョコレート味も新しく加わりました。本店の他、レッツ店でも販売しております。

〔商品〕 WATAYUKI、
WATAYUKIショコラ

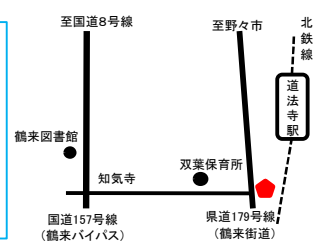
〔住所〕 白山市道法寺町へ34

〔電話〕 076-272-0407

〔営業〕 9:00～18:00(休:水曜)

〔HP〕 <http://www.tsunuyahoney.com/>

〔グルテン〕 不使用



29.イルグラノたかぎ



＝商品の紹介＝

米粉を使用した数種類あるフィナンシェ、マドレーヌは、もちっとして、やさしい味に仕上げました。

〔商品〕 米粉フィナンシェ、マドレーヌ

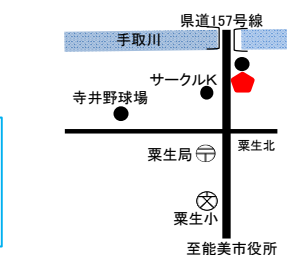
〔住所〕 能美市粟生町ツ56

〔電話〕 0761-57-0263

〔営業〕 9:00～19:00(休:火曜)

〔HP〕 <https://www.ilgrano-takagi.com/>

〔グルテン〕 不使用



30.たかはし靴店



＝商品の紹介＝

「真に農業を思い、農業のために死力を尽くす！」 明治創業の老舗靴屋が真剣に農業に取り組んでいます。有機JASの認定を受け、農業に頼らずに育てたコシヒカリを原料に、微細な米粉を作りました。米、味噌、もち、米飴等も販売しています。ご来店の際は、事前にご連絡ください。(農繁期はほ場にいることが多いため)

〔商品〕 米粉

〔住所〕 能美市粟生町イ57

〔電話〕 0761-57-0265

〔営業〕 9:00～18:00



31.ほんだ農場 (有)ほんだ



＝商品の紹介＝

雪峰白山の清流と有用微生物で育てた有機栽培(EM自然農法)のコシヒカリを300メッシュの微粉の米粉に製粉致しました。栽培に農薬・化学肥料・除草剤は使用しておりません。安心して召し上がってください。この米粉を使用した米粉パン、米粉ピザ、米粉ロールケーキなども販売しております。グルテンフリーパンの中でも玄米プチ食パンは当農場での売れ筋商品となっております。工場が生産に追いついていないため、ご来店前にネット注文や電話予約をおススメ致します。

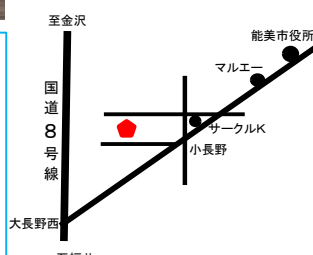
〔商品〕 グルテンフリーパン

〔住所〕 能美市小長野町チ40

〔電話〕 0761-57-2098

〔営業〕 9:00～18:00(休:日曜)

〔HP〕 <https://hondanoio.com/>



32.まままん工房 白山明峰



＝商品の紹介＝

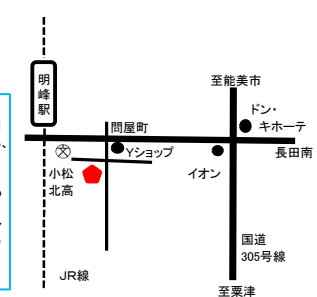
地域の生産者が愛情を込めて作ったエコ米(白山明峰米)の米粉で作るパン、菓子類は、お米のもちもち、ふんわり感を十分に堪能できる商品です。工房に直売所が併設されています。直売所のほか、道の駅こまつ木場湯、JA小松市・あぐり、JA加賀・元氣村、JA能美・みのり市、JA松任・まいどさん、JA金沢市・ほがらか村、JAグリーン金沢、Aコープ粟津・今江・国府店、小松空港内空の駅でも販売しています。

〔商品〕 米粉パン、米粉菓子類

〔住所〕 小松市間屋町29

〔電話〕 0761-23-3920

〔営業〕 8:30～18:00(休:火曜)



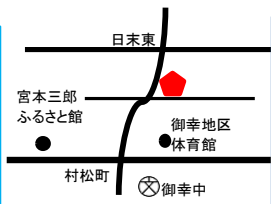
33.JAあぐり



＝商品の紹介＝

JAあぐりはJA小松市西部総合支店みゆき支店に隣接したJAの直売所です(営農資材センターに併設)。地元産の米を使って製造された、食パン・ロールパン・コッペパン・あんパン・クリームパン・メロンパンなどいろいろな米粉パンを販売しています。

[商品] 米粉メロンパン・食パンなど
[住所] 小松市日末町い59-1
[電話] 0761-43-0351
8:30~18:00
(休:1~2月の火曜)
[HP] <https://www.ja-komatsushi.or.jp/>



34.道の駅 こまつ木場湯



＝商品の紹介＝

小松産の米粉で作る、各種パンやワッフル、サブレなど常時20種類以上あります。また、米粉シュークリームや、季節限定での米粉ロールケーキもありますよ。

[商品] 米粉パン、菓子類
[住所] 小松市蓮代寺町ケ2-2
[電話] 0761-25-1188
8:30~18:00
(休:1~2月の水曜)
[HP] <https://michinoeki-k-kibagata.com/>



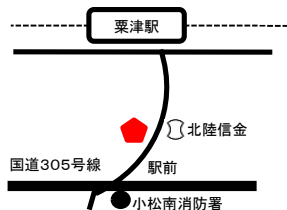
35.長寿庵みのわ



＝商品の紹介＝

地元小松市の山間部で育てられた「蜜米」の米粉を原料にシュークリームとロールケーキを製造しています。好評につき、ロールケーキをカットし、デコレートしたショートケーキも発売しました。JAあぐりでも販売しておりますので、是非一度お立ち寄りください。

[商品] 米粉ロールケーキ・シュークリーム
[住所] 小松市蓑輪町二の1の4
[電話] 0761-44-3120
[営業] 8:00~20:00(休:月曜)
[HP] <https://minowa-kashiho.com/>



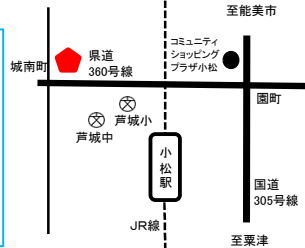
36.ビロン



＝商品の紹介＝

石川・小松産特別栽培米コシヒカリ100%使用の無添加食パンです。塩も能登産で砂糖抜き・乳製品抜き・卵抜き・小麦粉抜きのパンでお餅のようなモチットした食感とお米の味わいが楽しめる食パンです。アレルギーなどの方にはおすすめの一品です。

[商品] 米粉100%食パン
[住所] 小松市城南町27-1
[電話] 0761-23-5779
[営業] 6:45~17:00(休:月・火曜)
[HP] <http://www.biron.jp>



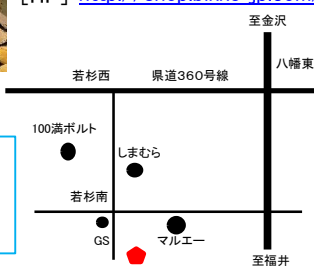
37.Bikke



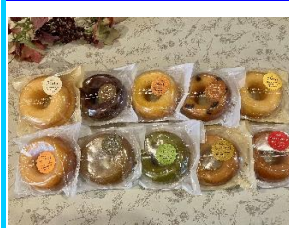
＝商品の紹介＝

国産の米粉を使用し、もちもちとした食べ応えのある優しい甘さを感じる米粉パンです。飽きのこない味わいで毎日食べていただける仕上がりとなっております。

[商品] 米粉食パン
米粉ロールパン
[住所] 小松市若杉町2-84
[電話] 0761-21-0122
8:00~19:00(祝日は18:00まで)
(休:日・月曜)
[HP] <http://shop.bikke-jp.com/>



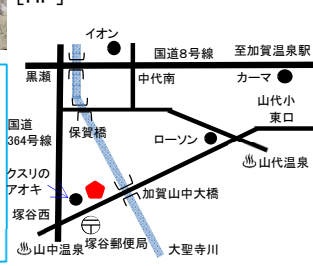
38.ミルティエユ



＝商品の紹介＝

餅米の粉で作った焼きドーナツは油で揚げていないのでとってもヘルシー♪もちもちしっとりして三時のおやつにピッタリ。イチゴやオレンジ等のフルーツ系の他キャラメルやチョコレート、抹茶、加賀棒茶など種類は全10種類。個数に応じて、箱入りのギフトもご用意できます。単品:1個190円(税別)~

[商品] 米粉焼きドーナツ
[住所] 加賀市山中温泉上原町ワ427
[電話] 0761-78-1488
10:00~19:00(日・祝は18:00まで)
(休:火・水曜)
[HP] <https://myrtle-kaga-sakura.ne.jp/index.html>



39.イタリアン カーサ フォルトーナ



＝商品の紹介＝

米粉パンの表面はカリッと、中はしっとりしたパン生地になっており、国産の塩とハーブを散りばめて焼き上げているので、生地の甘みや香りも良く、とても好評を頂いております。米粉ピッツァは薄く伸ばしたピザ生地をグリル板で焼き目を付け、香ばしく仕上げた当店オリジナルピッツァです。イタリア米粉の味やイタリア食材をトッピングしたグリルピッツァを味わってみてください。米粉シフォンケーキは、ふわっもちっしっとりテーマにこだわりを続け、お店の名物スイーツとして今も人気を得ています。

[商品] イタリア米 米粉パン・米粉ピッツァ
イタリア米の米粉シフォンケーキ
[住所] 加賀市作見町18-7
[電話] 0761-74-5088
ランチ 11:30~15:30
カフェ 13:30~15:30
ディナー 18:00~22:00
(休:水曜、第3日曜)
[グルテン] 使用
[HP] casafortuna745088



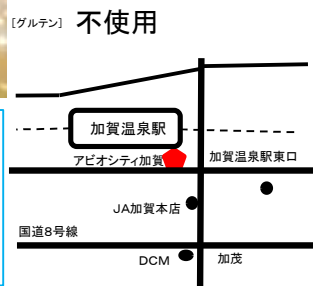
40.T・Beans



＝商品の紹介＝

焙煎した石川米粉と奥能登の独自の気候風土に育まれた能登大納言を贅沢に使用したひと味違う和テイストジェラートです。米粉の芳ばしさと大納言のしっとりした甘さと食感が味わえるおすすめのジェラートです。

[商品] 米粉能登大納言(ジェラート)
[住所] 加賀市作見町18-1
[電話] 0761-72-8754
9:30~19:30
(アビオシティ専門店休館日は休業)
[HP] <http://www.gelato-gelato.jp/>



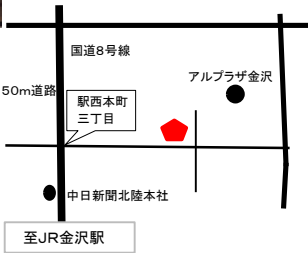
41.WAGOME



＝商品の紹介＝

国産コシヒカリ100%米粉を使ったグルテンフリー・無添加・天然酵母米粉パン店。小麦・小麦グルテン・増粘材など添加物は一切使っていません。また、パン生地にはアレルギー表示義務7品目（小麦・卵・乳・そば・エビ・カニ・ピーナッツ）も使用しておりません。ひとつひとつ手作りで。全国発送に対応しています。

〔商品〕 グルテンフリー天然酵母米粉パン・米粉スイーツ
〔住所〕 金沢市駅西新町1丁目4-1
〔電話〕 076-201-8829
〔営業〕 11:30～16:30（不定休）
〔HP〕 <https://www.wagome.net/>
〔グルテン〕 不使用



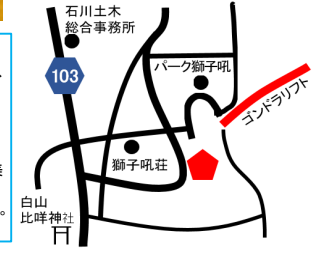
42.白山キッシュハウスQUI



＝商品の紹介＝

フランスの卵料理、キッシュのレシピを基に、オリジナルで作ったグルテンフリーの米粉キッシュで、デリ系、スイーツ系の各種キッシュを揃えています。タルト生地にも地元産の米粉を使い、具材も石川県産の食材にこだわった、体に優しく美味しいキッシュを追究しています。また、ゆったりとしたカフェスペースもあります。

〔商品〕 スイーツキッシュほか（デリ系・スイーツ系各種）
〔住所〕 白山市八幡町又26-1
〔電話〕 076-214-6939
〔営業〕 11:00～17:00（L.O.16:00）（休：火曜）
〔HP〕 <https://www.qui-hakusan.com>



43.LE MUSÉE DE H 金沢店



＝商品の紹介＝

北陸の地元素材を取り入れている創作をコンセプトに、米粉の特徴を活かし、サクッと歯切れのよい食感に仕上げたサブレット、パイの層が生み出すサクサク感を組み合わせた独自の食感を追求しました。

〔商品〕 YUKIZURI
〔住所〕 金沢市出羽町2-1 県立美術館内
〔電話〕 076-204-6100
〔営業〕 10:00～18:00（不定休）



44.LE MUSÉE DE H 百番街店



＝商品の紹介＝

北陸の地元素材を取り入れている創作をコンセプトに、米粉の特徴を活かし、サクッと歯切れのよい食感に仕上げたサブレット、パイの層が生み出すサクサク感を組み合わせた独自の食感を追求しました。

〔商品〕 YUKIZURI
〔住所〕 金沢市木ノ新保町1-1 金沢百番街あんと内
〔電話〕 076-234-1600
〔営業〕 8:30～20:00（不定休）



45.CAFÉ DE H 南町店



＝商品の紹介＝

リガレットは、CAFE DE H独自のメニューで、そば粉に米粉を「つなぎ」として使うことで、モチリとした米粉独自の食感が楽しめます。また、LE MUSÉE DE HのYUKIZURIも買い求めいただけます。

〔商品〕 YUKIZURI、リ ガレット
〔住所〕 金沢市南町6-12
〔電話〕 076-234-3773
〔営業〕 10:00～18:00（不定休）



46.CAFÉ DE H イオンモール白山店



＝商品の紹介＝

リガレットは、CAFE DE H独自のメニューで、そば粉に米粉を「つなぎ」として使うことで、モチリとした米粉独自の食感が楽しめます。また、LE MUSÉE DE HのYUKIZURIも買い求めいただけます。

〔商品〕 YUKIZURI、リ ガレット
〔住所〕 石川県白山市横江町5001番地 イオンモール白山内
〔電話〕 076-227-9772
〔営業〕 10:00～20:00（不定休）



47.こめとわとベーグル



＝商品の紹介＝

自家栽培したお米「能登ひかり」を店内で製粉し、米粉100%で作ったベーグルです。外はカリッと、中はふわふわ・もちもちしています。種類は、「プレーン」や「しそ」の他に「Wチョコ」など約9種類あり、小麦粉や卵を一切使用していないので、小麦や卵アレルギーのある方も安心していただけます。イトインスペースもあり、目の前に広がる日本海も絶景です。

〔商品〕 米粉100%ベーグル
〔住所〕 輪島市大野町城兼37-69
〔電話〕 0768-55-0001
〔営業〕 被災により休業中
Instagram: [cometowato](https://www.instagram.com/cometowato)



48.米粉菓子みと



＝商品の紹介＝

体に負担のかかりにくい食材や、健康につながる食材を厳選した、店頭で人気の米粉100%のグルテンフリークッキーです。バター、白砂糖、動物性乳不使用です。商品は週替わりで販売しています。

〔商品〕 米粉マフィン、シフォンケーキ、クッキー他
〔住所〕 白山市鶴来水戸町3-123
〔電話〕 090-9769-5078
〔営業〕 11:00～16:00（不定休）
Instagram: [mitokome](https://www.instagram.com/mitokome)



49.(農)井口グリーンワークス



＝商品の紹介＝

自家産の特別栽培の玄米粉と大豆をたっぷり使用したスティック状の焼き菓子です。1本に大豆が約7粒！手軽においしく玄米と大豆を食べられます。小腹がすいたときのおやつとして。ビールやワインのおつまみとしても。クリームチーズをつけたり生ハムを巻いていただくのもおすすめです。チャックつきなのでデスクやバッグの中など持ち運びにも便利です。

[商品] ソイジー
(プレーン・ペッパー)
[住所] 白山市井口町は5-2
[電話] 076-272-1114
[営業] 事前にご連絡ください。(休:日曜)
[HP] <https://igw.jp>



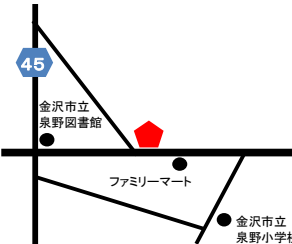
50.もっちふる



＝商品の紹介＝

卵、乳、小麦不使用のジャバニースワッフル【もっちふる】
植物生まれのからだにやさしいわっふる(プラントベース)は、もちもち食感とやさしい味わいが特徴です。

[商品] もっちふる
[住所] 金沢市泉野町4丁目8-18
[電話] 090-5685-4158
[営業] 11:00～18:00(不定休)
[HP] <https://koharubiyori1.thebase.in/>
[グルテン] 不使用



51.タツノオトシゴ



＝商品の紹介＝

地元の新鮮たまご、国産の米粉、甜菜糖、こめ油を使用した素朴で優しいシフォンケーキです。ほんのり優しいお米の甘みと、ふわふわ食感。思わず笑顔がこぼれる幸せシフォンです。

[商品] 米粉シフォン、ふわふわシフォンのたまごサンド、米粉×きな粉のクッキー
[住所] 羽咋郡宝達志水町北川尻18番地1
[電話] 080-2033-7191
[営業] ピース販売
木・日 10:00～15:00
予約ホール販売
金10:00～12:00 土10:00～15:00
[HP] <https://r.goopie.jp/tatunootosigo/>



52.カフェ食堂れんげや



＝商品の紹介＝

石川県産の米粉を使用し口溶けの良さとしっとり感を活かしつつ、小麦粉のふわふわさを兼ね備えた飲みこめるような生食感のシフォンケーキです。

[商品] 生食感シフォン
[住所] 鹿島郡中能登町良川庚61-2
[電話] 0767-74-0554
[営業] 11:00～16:00
(土日のみ営業)
大人の週末ランチがテーマのお店です
[グルテン] 50%



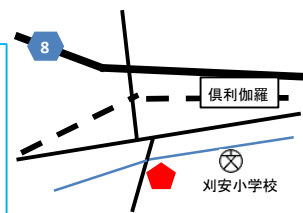
53.あまやどり



＝店舗、商品の紹介＝

お客様が安心して食べられるよう、石川県産の米粉や作物など、材料と無添加にこだわって、やさしいスイーツを作っています。自然を感じるカフェで、季節に合わせた日替わりケーキも提供しています。

[商品] 米粉のケーキ、クッキーなど
[住所] 河北郡津幡町原11-4
[電話] 076-205-7267
[営業] 11:00～16:00(休:木・金曜)
[HP] <https://amayadori-bake.com/>
※小麦は使用しておりませんが、アレルギー対応店ではございません。



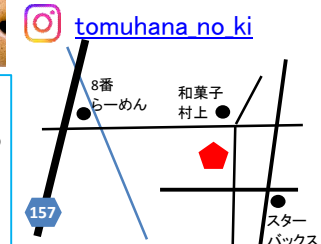
54.トムハナの木



＝店舗、商品の紹介＝

米粉使用の『マイベークル(GF)』、『ソイベークル(豆乳)』、国産小麦の『シンベークル』個性の違う3種類のベークルを手づくりで☆ 心と体の声に耳をすませてその日に合わせたベークルをお楽しみくださいませ。

[商品] マイベークル
(グルテンフリー)
[住所] 金沢市有松2-10-19
[電話] 11:00～15:00
(完売後close)
営業日はInstagramで
ご確認ください



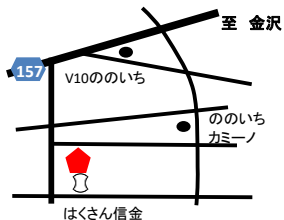
55.Hi Cheese!



＝店舗、商品の紹介＝

卵・小麦粉・白砂糖を使わず、『誰もが笑顔に、安心して食べることができる』をテーマに作ったチーズケーキは、ほろりと口溶けやわらかく、ひとくち頬張ると美味しい時間が始まります。おいしくな一れ。の気持ちを込めて、ひとつひとつ丁寧な手作業で仕上げます。

[商品] 甘麴と生おからのチーズケーキ、スイーツ、米粉のピザなど
[住所] 野々市市本町3-7-3
[営業] 火～金 10:00～16:00
土 12:00～16:00
(休:日・月曜 +不定休)
予約、お問い合わせはInstagramまで (@hi.cheese_smile)
[HP] <https://www.tachinomiya-co.com/hi-cheese>



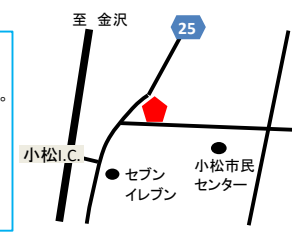
56.ツキトワ/明月堂



＝店舗、商品の紹介＝

新しいバームクーヘンの焼成方法で生み出された新食感バームクーヘンです。石川県白山市の「稲ほ舎」さんの米粉を100%使用しています。バターをふんだんに使用したどっしりしっとりした食感です。一つひとつのバームクーヘンを心を込めてお届けしてまいります。

[商品] 米粉100%バームクーヘン
[住所] 小松市長崎町1丁目85番地
[電話] 0761-24-3178
[営業] 10:00～17:00(L.O.16:30)
休:月曜(祝日の場合、翌火曜)
[HP] <https://tsukitowa.com/>



57.harapeko



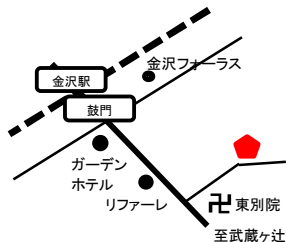
＝店舗、商品の紹介＝
食いしん坊が作るおやつ屋さん。
出来るだけ安心な材料で、罪悪感
を感じずに食べられるお菓子を作っ
ています。この1切れで、目一杯の
おいしい時間を楽しんでほしい、一
口食べただけで元気になれるお菓
子をどうぞ。

〔商品〕 米粉スイーツ

〔住所〕 金沢市瓢箪町1-5

11:30～18:00(不定休)
〔営業〕 営業日はInstagramで
ご確認ください

[harapeko_seiko](https://www.instagram.com/harapeko_seiko)



58.ほうが菓子店



＝店舗、商品の紹介＝
オーガニックや国産素材、糴の甘酒を
使用し、体に負担の少ない材料で
未来の環境を想い、できることを
おいしく、心が満たされることを大切に、ひ
とつひとつ手作りしています。

〔商品〕 米粉クッキー、他スイーツ

〔住所〕 工房: 金沢市二俣町

〔営業〕 【イベント出店】
Instagramにて確認

[moe_tc](https://www.instagram.com/moe_tc)

【季節のおやつ便】
オンラインストア

<https://houga-oyatsu.stores.jp/>



59.natural cafe minanto



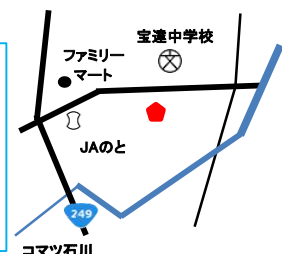
＝店舗、商品の紹介＝
「ココロとカラダのミナモト」をコンセプ
トに、出来る限りオーガニック・無農薬の
食材を使い、無添加でごはんとお菓子
をお作りしています。
ゆっくりつろぎながら「私だけの空間」
を楽しんでください。

〔商品〕 米粉クッキー、他スイーツ

〔住所〕 珠洲市宝立町鶴飼部19-5

〔営業〕 開店準備中

[minanto_suzu](https://www.instagram.com/minanto_suzu)



60.甘味こしらえ しおや



＝店舗、商品の紹介＝
米粉の風味や食感を活かした
グルテンフリーのお菓子をこし
らえています。
一つひとつ丁寧に手作りされた
身体にやさしいおやつを、ぜひ

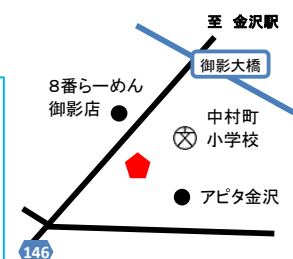
〔商品〕 焼き菓子、パンなど

〔住所〕 金沢市増泉2-22-24

〔電話〕 076-207-7804

〔営業〕 日・月 11:00～18:00ごろ

[amamishioya](https://www.instagram.com/amamishioya)



61. Cafe & Salon Anarchy



＝店舗、商品の紹介＝
無添加、無化調、能登の食材にこだ
わり、がっつり美味しい健康メニューを
提供しています。人気のバーガーは、
パンズには珠洲の米粉、パティには能
登豚を使用。「美味しく食べて心も体も
元気に！毎日楽しく過ごしてほしい」
という店主の想いが詰まっています。

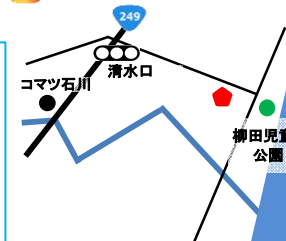
〔商品〕 米粉バーガー

〔住所〕 珠洲市上戸町南方へ字66番地

〔電話〕 0768-82-2228

カフェ 11:00～16:00
〔営業〕 ダイニングバー 18:00～23:00
休: 水曜日

[cafe_salon_anarchy](https://www.instagram.com/cafe_salon_anarchy)



62.Comecobito-椿原製菓-



＝店舗、商品の紹介＝
「これを食べてあなたもこめこびと」
をコンセプトに県内産米粉を使用し
た、身体に優しいグルテンフリーの
おやつ専門店です。一番人気の玄
米粉シフォンはふわふわ、しっとり。
Comecobitoのお菓子食べて、心
も身体もにっこりしませんか？

〔商品〕 玄米粉シフォン、白米粉
マフィン、杏仁豆腐など

〔住所〕 河北郡津幡町字南中条二163-5

〔電話〕 076-213-5348

〔営業〕 水・金・日 11:00～17:00

[comecobito](https://www.instagram.com/comecobito)



63.Dining & Gallery ICOU



＝商品の紹介＝
身体も心もほっとできるおやつをみな
さまに。ICOUのおやつは素材の慈味
深さを最大限に活かしたお菓子作りを
しています。江戸中期より紡ぐ酒蔵
で憩いのカフェを。「新鮮でいて懐かし
い」そんな空間をご提供できたらと思
います。

〔商品〕 パンケーキ、焼き菓子

〔住所〕 七尾市木町1-1 鹿渡酒造

〔営業〕 店舗再建中
受注販売対応

〔HP〕 <https://i-company-u.com/>

[diningandgallery_icou](https://www.instagram.com/diningandgallery_icou)

