

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 8年 3月 9日更新

新潟県内の米粉パン、和・洋菓子取扱い店 新潟地域

新潟市

1. ガトーシェフ三味堂(洋菓子)
2. アンレミュー(洋菓子)
3. 栗原製菓(洋菓子)
4. マロン洋菓子店(洋菓子)
5. Natural foods ヒ・ミツ基地(洋菓子)
6. パティスリースイーニュー(洋菓子)
7. キッツェミサ(パン・洋菓子)
8. お菓子処 菜葉亭(洋菓子)
9. リトルベア(パン)
10. リトルベア白山浦店(洋菓子)
53. ひとつぼし雑貨店(菓子)
54. ル・ボワロン・ビス(洋菓子)
55. SUNNY DAYS(洋菓子)

村上市

13. ゆりの会企業組合(パン)
14. 御菓子司 酒田屋(洋菓子)
15. Titto bakka(ちっとばっか)(洋菓子)

胎内市

16. ロイヤル胎内パークホテル
ベーカリーカフェバウム(パン・洋菓子)
17. 榊タイナイ(パン・パン粉)
18. OKASHI SALON 梅月堂(洋菓子)
19. 旬美月堂(和菓子)
20. 卯月堂菓子舗(和菓子)
21. 黒田屋菓子舗(洋菓子)
22. マサヤ菓子舗(洋菓子)
23. たかだや菓子舗(洋菓子)
24. 東屋菓子舗(和菓子)
25. 乙まんじゅうや(和菓子)
26. ぽっかぽか(和菓子)

佐渡市

11. 佐渡農業協同組合(パン)
12. 榊プチドール(洋菓子)

新発田市

27. ポン・タケダ(パン)
28. とんとんパン工房(パン)

阿賀野市

29. G・H・エリカーノ(洋菓子)

五泉市

30. ベジタブルズ(洋菓子)
31. 酒井米店 クレープ*はなちゃん(洋菓子)

燕市

32. パティスリー リジェール(洋菓子)

弥彦村

36. 分水堂菓子舗(和菓子)

三条市

33. ビアンポポロ(洋菓子)
34. ル・パティシエ マルコ(洋菓子)
35. カフェ トゥジュール(洋菓子)



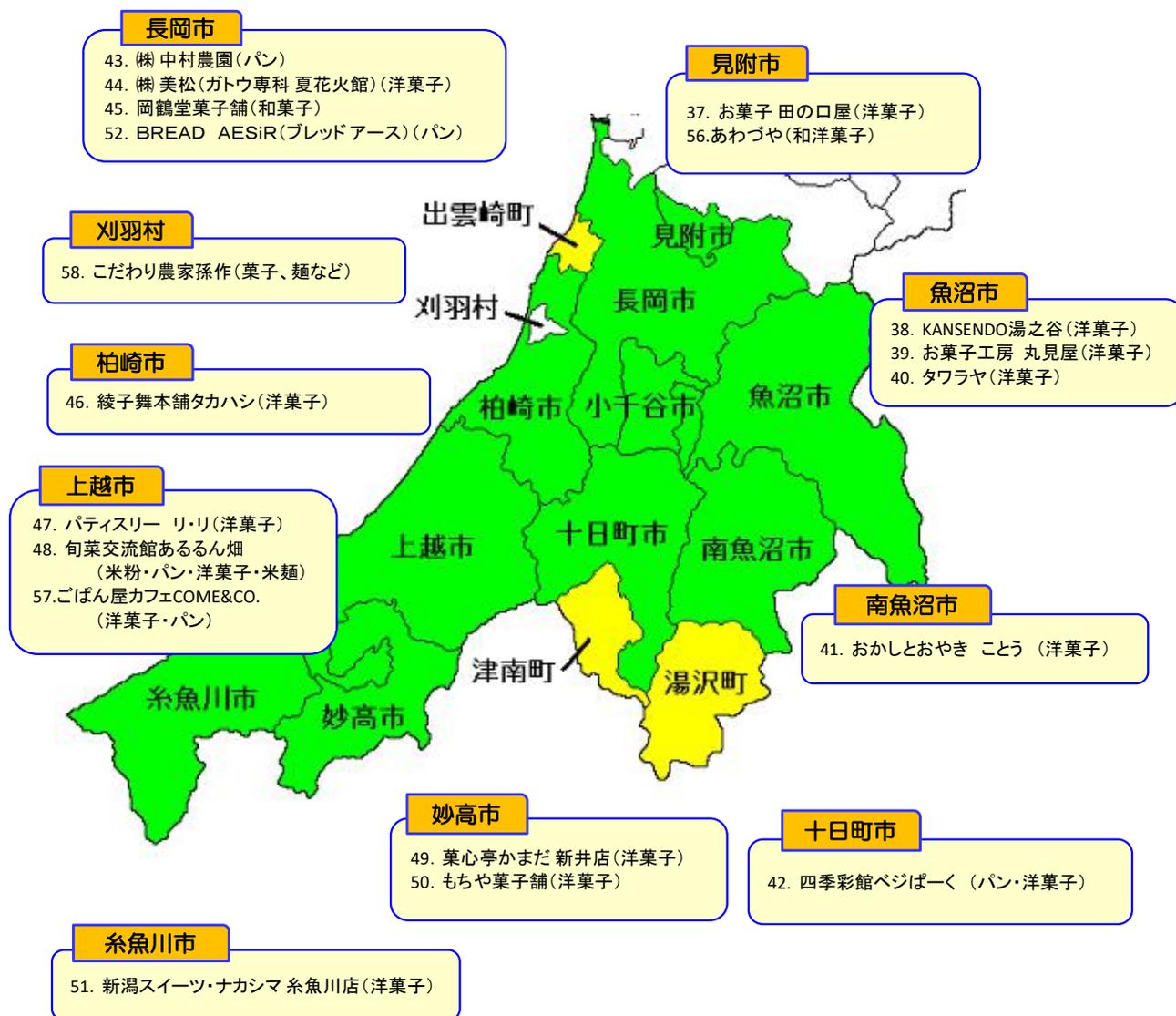
(注)掲載の取扱い店は、北陸農政局による取材に応じていただいたお店です。(順不同)
掲載商品はグルテン不使用であっても、製造工場ではグルテンを含む製品を製造している場合がありますので、商品の詳細等関しては、各販売店へ直接お問い合わせください。
また、掲載希望のお店がございましたら、問い合わせ先までお問い合わせください。
※ 記載記事、写真等の無断掲載をご遠慮願います。
※ 掲載情報については、取材時点の情報となっておりますので、変更されている場合があります。

【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

新潟県内の米粉パン、和・洋菓子取扱い店

長岡地域



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>



1.ガトーシェフ三味堂

[商品] 越のラスク、もちもちシュー、トキめき新潟花サブレ

[住所] 新潟市西区寺尾前通り2-13-10

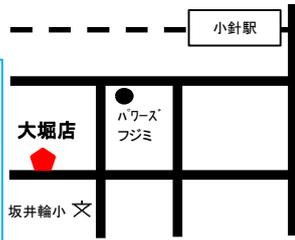
[電話] 025-266-0112

[営業] 9:00~20:00(年中無休)



＝商品の紹介＝

米粉ラスクはサクサク感があると喜ばれており、全国菓子大博覧会姫路菓子博2008では、日本経済団体連合会会長賞を受賞。小麦アレルギーの方をはじめりピーターのお客さんも多いです。



2.アン レミュー 駅南店

[商品] 新潟マドレーヌ、焼きドーナツ

[住所] 新潟市中央区米山1-6-1

[電話] 025-290-5656

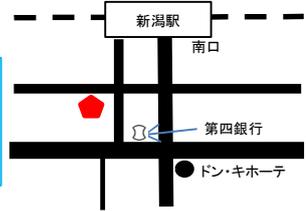
[営業] 10:00~19:30(年中無休)

[ホームページ] <http://www.un-lemieux.jp/>



＝商品の紹介＝

新潟産コシヒカリを使用してしっかりと焼き上げた上品なマドレーヌです。お詰め合わせによるギフトとしてもご利用頂けます。



3.栗原製菓

[商品] もっちりカステラ

[住所] 新潟市北区葛塚3122

[電話] 025-387-3315

[営業] 平日8:00~19:00(休:元日) 日曜・祝日8:00~18:00



＝商品の紹介＝

新潟県産コシヒカリにこだわりを持って作りました。もっちり、しっかりとしたカステラの味は、一度食べればご理解いただけるように、常にこのカステラを注文される方も多いです。



4.マロン洋菓子店

[商品] 米粉ロールケーキ
米粉シュークリーム

[住所] 新潟市北区早通南1-3-7

[電話] 025-386-4178

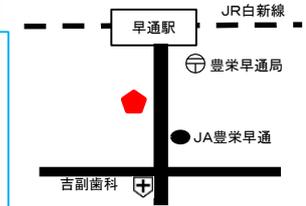
[営業] 9:00~19:00(不定休)

[グルテン] 使用



＝商品の紹介＝

品質、味わい、素材を厳選して丹念に作り上げています。米粉の特色を生かして作り上げたロールケーキは新潟県外への販売も多く、大変好評をいただいています。



5.Natural foods ヒ・ミ・ツ基地

[商品] 米粉のマフィン、米粉のシフォンケーキ

[住所] 新潟市中央区水島町11-10

[電話] 025-240-7767

[営業] 11:00~17:00(休:月・火曜)

[ホームページ] <https://www.himitsukichi-cafe.com>



＝商品の紹介＝

グルテンを含まず、アレルギーに配慮した米粉のスイーツは、食物アレルギーの方やグルテンフリーの生活をされている方、健康志向の方にも人気です。また、米粉を毎日の食生活に取り入れられるよう商品開発に取り組んでいます。



6.パティスリースイニユ

[商品] 米粉のロールケーキ、リ・ファリーヌクッキーほか

[住所] 新潟市秋葉区さつき野3-1-7

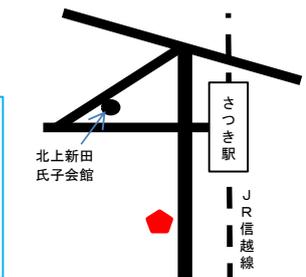
[電話] 0250-24-5773

[営業] 9:30~19:00(休:月・木曜)



＝商品の紹介＝

新潟県産の米粉、よもぎ、桑の葉パウダーなどを使った商品です。生地とクリームのバランスを楽しんでいただきたいです。米粉と体に良い食材との組み合わせということでりピーターも多いです。



7.キットエミサ 本店

[商品] 米粉のパウンドケーキ、ガトーショコラ、さつまいもケーキ、ヴィーガンショコラ、フィナンシェ

[住所] 新潟市西蒲区福島1842

[電話] 025-375-3756

[営業] 10:00~17:00(休:水曜)

キラキラマーケット店(中央区)
10:00~18:00(休:水曜)

[ホームページ] <https://store.kitzemisa.jp/>



＝商品の紹介＝

米粉をベースに地元農家さんの食材を使ったスイーツを揃えています。米粉のパウンドケーキとガトーショコラは米油と米餡を使用し、やさしい甘みがあります。素材にこだわった美味しい、やさしいお菓子です。



8.お菓子処菜葉亭 おかしの里店

[商品] お米咲く咲く

[住所] 新潟市北区嘉山字嘉山405-2

[電話] 025-388-6960

[営業] 9:00~18:30(休:元日のみ)

[ホームページ] <http://saikatei.net>

[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)



＝商品の紹介＝

最中と米粉クッキー生地が織り成すサクサクの新食感をお楽しみください！



9.手作りパンの店 リトルベア



＝商品の紹介＝
新潟県産米粉を使用した米粉パンは、ほんのり甘く、もちりとした食感で、どんな料理にもぴったりです。にいがた発「R10プロジェクト」に参加し、米粉のPRと、地産地消や食料自給率の向上にも貢献していきたいです。

〔商品〕 米粉ロール
やわらか米粉チーズパン
〔住所〕 新潟市東区藤見町1-4-43
ワークセンターふじみ
〔電話〕 025-250-2100
〔営業〕 10:00～16:00(休:土・日・祝日)
〔ホームページ〕 <http://www.n-chuuhoh-fukushi.or.jp/>



10.手作りパンの店 リトルベア白山浦店



＝商品の紹介＝
米粉入りフランスパンのラスクと、その米粉ラスクの上にチョコチップクッキーをのせて焼き上げた当店オリジナル「米粉ラスククッキー」の、ザクザク・サクサクとした新食感をお試し下さい。

〔商品〕 米粉フランスラスク、米粉ラスククッキー
〔住所〕 新潟市中央区白山浦1-312-3
〔電話〕 025-201-8183
〔営業〕 10:00～16:00(休:土・日・祝日)
〔ホームページ〕 <http://www.n-chuuhoh-fukushi.or.jp/>

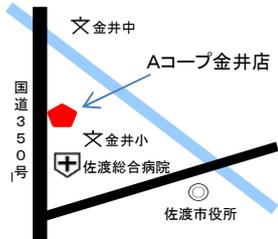


11.佐渡農業協同組合



＝商品の紹介＝
佐渡米コシヒカリ100%を原料にし、美味しいお米の産地として米粉パンの販売を始めました。食パン、菓子パンを中心に販売を行っています。添加物を加えていない健康食品なので固定客も多いです。

〔商品〕 米粉パン
〔住所〕 佐渡市千種77
〔電話〕 0259-63-3538
〔営業〕 9:00～19:30(休:元日のみ)



12.株式会社 プチドール



＝商品の紹介＝
佐渡産のコシヒカリと古代米を使用しています。ロールケーキは素朴で香ばしい中にココのある甘さが広がります。ラスクは黒米がいりかきもちもちとした食感が好評で、リピーターも多いです。またシフォンケーキはしっとりとした食感がうけています。

〔商品〕 古代米(マイマイ)ロール
古代米ラスク ほか
〔住所〕 佐渡市河原田諏訪町182-8
〔電話〕 0259-57-2288
〔営業〕 8:00～20:00(休:不定休)

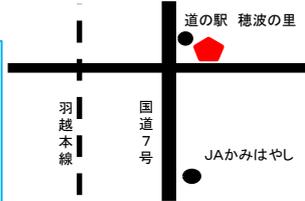


13.ゆりの会企業組合



＝商品の紹介＝
もちもちした食感の良さと、米の消費拡大の観点から商品化しました。米粉パン・ブームもあって、最初は興味本位で購入されていたのですが、今はリピーターのお客さんが多いです。

〔商品〕 米粉食パン(テンペ、ゴマ、よもぎ、くるみ、レーズン)
調理パン(カレー、揚げあんぱん)
〔住所〕 村上市九日市809
〔電話〕 0254-66-8171
〔営業〕 8:15～17:15 (野菜市)
(休:年末年始(12/30頃～1/3))

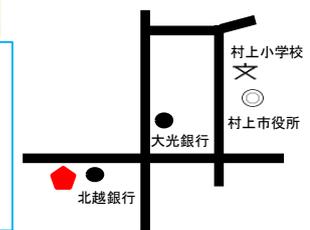


14.御菓子司 酒田屋



＝商品の紹介＝
新潟らしく米餡と米粉を入れた半熟カステラです。トロンという舌触りよりも温泉卵の半熟感をイメージしました。今後はコシヒカリの米粉100%のカステラを作ってみました。

〔商品〕 新潟半熟カステラ
〔住所〕 村上市安良町3-8
〔電話〕 0254-53-2527
〔営業〕 8:30～17:00(休:日・水)
〔ホームページ〕 <http://sakatava-vaiemonn.com>

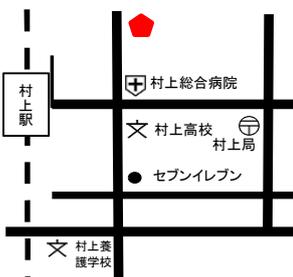


15.Titto bakka (ちっとばっか)



＝商品の紹介＝
地元産の米粉を使って、マフィンやシフォンケーキを提供しています。米粉で作ったマフィンはふわふわ、しっとり。時間がたっても硬くなりなく、お子様からご好評いただいております。

〔商品〕 米粉のマフィン、シフォン
〔住所〕 村上市田端町1-25田端ビル1F
〔電話〕 0254-75-5281
〔営業〕 11:00～18:00
(休:火・水曜)

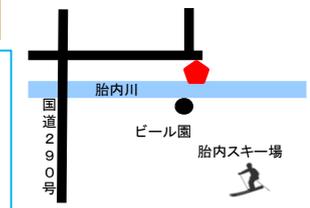


16.ロイヤル胎内パークホテル ベーカリーカフェバウム



＝商品の紹介＝
ショコラ胎内は米粉の"もちもち"生チョコレート。口に入れた瞬間とろ～りなめらかな口当たりです。焼きたての米粉パン各種、米粉を使ったパスタ、ピザ、スイーツもお楽しみいただけます。

〔商品〕 ショコラ胎内・米粉パンほか
〔住所〕 胎内市夏井1191-3
〔電話〕 0254-48-2211
〔営業〕 9:00～17:00
〔ホームページ〕 <http://www.royal-tainai.jp/>



17.株式会社 タイナイ

[商品] おこめ食パン、米パン粉



[住所] 胎内市清水9-153
 [電話] 0254-44-8100
 [営業] 9:00~17:00(休:土・日・祝日)
 [ホームページ] <https://tainai.co.jp/>
 [グルテン] 不使用

=商品の紹介=

おこめ食パンは新潟県産米粉100%使用のグルテンフリーパンです。トーストすると、外はカリカリ、中はモチっとした食感を楽しめます。米パン粉は、小麦の乾燥パン粉と比較して油を吸わないため、サクサクした揚げたて食感が長時間持続します。当社工場は28品目アレルギーフリーの専用工場です。

おこめ食パンの取扱店

新潟県内のウオロク各店舗、原信お取り扱い店舗で購入できます。

米パン粉の取扱店

新潟県内のウオロク各店舗、原信各店舗で購入できます。

18.OKASHI SALON 梅月堂

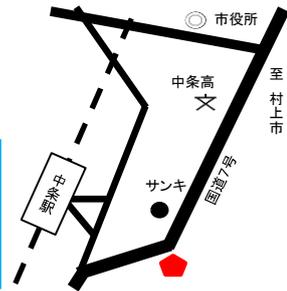
[商品] 胎内想ひ出ドーナツ



[住所] 胎内市中条3359-2
 [電話] 0254-44-8911
 [営業] 9:30~19:00(休:木曜)

=商品の紹介=

胎内産米粉を使って焼き上げたドーナツ。ティータイムのひとつき、ご贈答、ギフトにも喜ばれております。



19.(有)美月堂

[商品] 胎内米粉かりんとうまんじゅう



[住所] 胎内市東本町22-52
 [電話] 0254-43-6363
 [営業] 水・木・金 9:00~19:00
 土・日・祝 9:00~18:00
 月 9:00~16:00
 (休:火曜、月に1回月曜)
 [ホームページ] <https://migetsudo.com>
 [グルテン] 使用(米粉30%、小麦粉70%)

=商品の紹介=

胎内産米粉を使い、カリッとした食感に仕上げたかりんとうまんじゅう。皮の黒糖の風味と自家製のこしあんがととてもよく合います。



20.卯月堂菓子舗

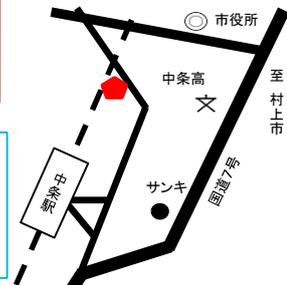
[商品] 米粉コーヒーどら焼き、米粉焼きチーズ



[住所] 胎内市北本町5-25
 [電話] 0254-43-2545
 [営業] 10:00~18:30(休:木曜)

=商品の紹介=

米粉を使用したコーヒー味の生地につぶあんとバターをサンドしました。コーヒー・つぶあん・バターの相性が抜群です。



21.黒田屋

[商品] CHRO(米粉のクッキーシュー)



[住所] 胎内市本町8-6
 [電話] 0254-43-2334
 [営業] 9:00~19:00(休:水曜)
 [ホームページ] <https://chrokurodava.wixsite.com/chro>

=商品の紹介=

米粉発祥の地、胎内市の米粉を使ったサクサク、ふんわりとしたクッキーシュークリーム! 中に入る米粉100%のカスタードクリーム



22.マサヤ菓子舗

[商品] 米粉マドレーヌ



[住所] 胎内市本町5-2
 [電話] 0254-43-2161
 [営業] 8:30~18:30(休:日曜・祝日)
 [グルテン] 使用(50%)

=商品の紹介=

胎内産米粉を使用したもちり、しっとり食感の風味豊かな可愛いプチマドレーヌです。



23.たかだや菓子舗

[商品] 胎内焼きドーナツ



[住所] 胎内市築地1888
 [電話] 0254-45-2018
 [営業] 8:00~19:00(休:不定休)

=商品の紹介=

油で揚げずに焼きあげたヘルシーなドーナツ。胎内産米粉(コシヒカリ)を使用してしっとり風味豊かに焼きあげました。



24.東屋菓子舗

[商品] くろかわ焼き、米粉ショコラ、クッキーなど



[住所] 胎内市黒川1284
 [電話] 0254-47-2421
 [営業] 9:00~19:00(休:不定休)

=商品の紹介=

黒川の地名にちなみ、胎内産米粉と竹炭を使った黒いどら焼きを作りました。中のあんも黒く、黒胡麻あんです。



25.乙まんじゅうや



＝商品の紹介＝

200年以上作り続けている酒饅頭に、米粉パン粉をまぶして揚げた揚げ饅頭。2014年国際ご当地グルメGPで「米粉グルメ部門賞」を受賞しました。米粉の力加り感と饅頭のモチモチ感をご堪能ください。

〔商品〕 米粉揚げまんじゅう

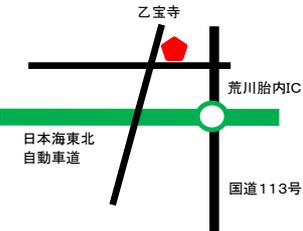
〔住所〕 胎内市乙1235

〔電話〕 0254-46-2008

〔営業〕 8:00～18:00(不定休)

揚げまんじゅう 9:00～17:00

〔ホームページ〕 <http://www.kinoto-maniu.jp/>



26.ぽっかぽか



＝商品の紹介＝

胎内産米粉を50%使用で、沖縄の黒糖とブレンドした生地はもちもち食感でおいしいです。どこにもない形のめदै焼。中身も4種類で楽しめます。イベント出店では、予約待ちの大行列、是非食べて観て下さい。

〔商品〕 めदै焼

〔住所〕 胎内市東牧740-16

〔電話〕 0254-47-2668

11:00～17:00

〔営業〕 不定休(毎週木曜のみ営業)



27.ボン・タケダ



＝商品の紹介＝

平成4年3月に全国で初めて米粉パンの販売を開始しました。普通小麦粉に近づけようとして努力しましたが、米粉の個性をいかした製品を作ることとしました。グルテン無添加で名実ともに米粉100%のパンがアレルギー・アトピーの方々に好評をいただいています。

〔商品〕 コシヒカリ使用米粉パン
グルテンレス米粉パン

〔住所〕 新発田市豊町1-2-14

〔電話〕 0254-22-5664

6:00～17:00

〔営業〕 (休:正月・お盆の3日間)



28.とんどのパン工房



＝商品の紹介＝

米粉50%・小麦粉50%の米粉入り食パンは、乳・卵不使用で、きめが細かくもっちりとした食感です。この他にも注文をいただければ小麦・乳・卵アレルギーに対応したパンを販売します。

〔商品〕 米粉入り食パン

〔住所〕 新発田市荒町1480

農家の直売所 とんどの市場内

〔電話〕 0254-22-2036

〔営業〕 9:00～18:00(休:水曜)



29.G・H・エリカーノ



＝商品の紹介＝

魚沼産コシヒカリの米粉を使っていますが、これがロールケーキにぴったり合っています。米ならではのしっとり・もちもち感が特徴です。

〔商品〕 米粉ロールケーキ

〔住所〕 阿賀野市出湯1165

〔電話〕 0250-62-0345

〔営業〕 8:00～17:00(平日)
8:00～18:00(土日祝)
(休:木曜)

〔ホームページ〕 <http://www.elicarno.com/>



30.ベジタブルズ



＝商品の紹介＝

農家という立場から米の消費拡大につながり、子供たちが安心して食べられるおやつを作りたいと思いました。自家産野菜を使い保存料などは使用しないシンプルな材料による手作りお菓子です。

〔商品〕 米粉ケーキ、クッキー、スコーン

〔住所〕 五泉市上野779番地

〔電話〕 090-5313-8664

〔FAX〕 0250-58-6020

【商品の注文方法】

FAXか電話にて承ります。
ご注文を頂いてから48時間以内に折り返し電話にて確認の上、製作・発送となります。
※なお、お菓子は旧村松町「さくらんどう温泉」駐車場内 農産物直売所「よりね家」【通年】にてお問い合わせいただけます。

31.酒井米店 クレープ* はなちゃん



＝商品の紹介＝

原料の米粉・卵・牛乳は全て新潟県産のものを使用し、米粉クレープの加工技術を生かして、米粉カヌレ、米粉シフォンケーキ等の製造を行っています。店舗販売の他、直売所やネット販売、ふるさと納税返礼品からも購入可能です。店舗内に小麦粉を持ち込まないグルテンフリーの商品です。

〔商品〕 米粉クレープ、米粉カヌレ、
米粉シフォンケーキ 他

〔住所〕 五泉市村松甲1854番地1

〔電話〕 090-4608-0794

〔営業〕 月・火・金(15:00～18:00)

土・日・祝(14:00～17:00)

〔ホームページ〕 <http://hana4040.iimdo.com/>

〔グルテン〕 不使用



32.パティスリー リジエール



＝商品の紹介＝

米粉を使ったもっちりとした食感を生かした焼き菓子です。箱に並べると、お米がならんでいる様な感じでとてもかわいいです。

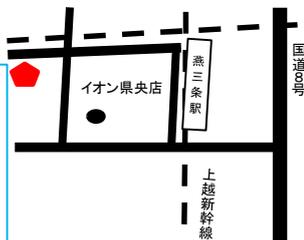
〔商品〕 米粉のフィナンシェ

〔住所〕 燕市井土巻2-198

〔電話〕 0256-66-4929

〔営業〕 10:00～19:00(休:木曜)

〔ホームページ〕 <http://riziere.net>



33. ビアンポポロ

[商品] モーモーロール
 [住所] 三条市石上2-15-7
 [電話] 0256-36-0330
 [営業] 10:00~19:00(休:水曜)
 [ホームページ] <https://www.bianspopolo.com>



=商品の紹介=
 牛柄がかわいいビアンの人気商品!!生クリーム、カスタード、いちご、新潟特産のル・レクチェを巻きました。桜の時期は桜クリームを使った、ピンクのモーモーロールを販売しております!



34. パティシエ マルコ

[商品] こしひかりチーズケーキ
 [住所] 三条市鶴田3-3-20
 [電話] 0256-38-1263
 [営業] 9:30~19:30(休:月・第2火曜)



=商品の紹介=
 「こしひかりチーズケーキ」は新潟県産の米粉を使用し、ふっくら・しつとりの食感でお客様にも高評を得ています。



35. カフェ トゥジュール

[商品] 米粉のシフォンケーキ
米粉のクッキー
 [住所] 三条市神明町9-1パルム3 106
 [電話] 0256-33-1576
 [営業] 11:30~18:00
(ランチ)11:30~14:30 (L.O. 14:00)
(休:月・火曜(第3週のみ)・月曜)
 [Instagram] <https://www.instagram.com/cafetoujours/>
 [グルテン] 不使用



=商品の紹介=
 新潟県産の米粉を100%使用し、フワフワでモチリとしたシフォンケーキ。サクサクの米粉クッキーは4種類を販売。幅広い世代のお客様から好評をいただいています。



36. 分水堂菓子舗

[商品] 白バンダ焼き
(弥彦むすめ、小倉あん)
 [住所] 西蒲原郡弥彦村弥彦1041-1
 [電話] 0256-94-2282
 [営業] 9:00~17:00(休:水曜)
但し材料がなくなり次第終了
 [ホームページ] <https://www.e-yahiko.com/souveni/bunsuide>



=商品の紹介=
 「白バンダ焼き(弥彦むすめ)」が、ニッポン全国物産展のご当地おやつランキングのグランプリを受賞。米粉を使った白い生地の中に、弥彦むすめ(枝豆)で作ったあんが入っています。行列ができるほどの人気です。



37. お菓子 田の口屋

[商品] 米サブレ 雪、米粉シフォンケーキ、米粉クッキー
 [住所] 見附市新町3丁目2-20
 [電話] 0258-62-5000
 [営業] 7:00~19:00(休:水曜)
 [ホームページ] <http://tanokutiya.com/>
 [グルテン] 使用



=商品の紹介=
 生地に雪国越後の風土に鍛えられた見附産の田舎味噌とコシヒカリ米粉をブレンドし、あられをのせて風味豊かに焼き上げました。

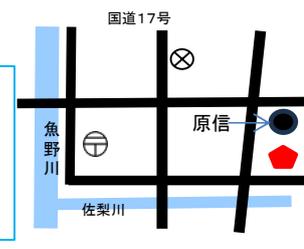


38. KANSENDO 湯之谷店

[商品] 米の輪
 [住所] 新潟県魚沼市井口新田701-1
 [電話] 025-793-2777
 [営業] 9:30~19:00
休:無し(1月1日のみお休み)



=商品の紹介=
 魚沼産コシヒカリ100%の米粉で作った最中サブレ。お米の甘さを生かし、ひと口食べるとまたひと口とつい手が出てしまう、サクサク、パクパク...どこか懐かしい味わいです。



39. お菓子工房 丸見屋

[商品] お米のパウムクーヘン、カステラ、マドレーヌ(魚沼産コシヒカリ使用)
 [住所] 魚沼市親柄492-10
 [電話] 025-799-2112
 [営業] 10:00~18:00(休:月・火曜)
 [ホームページ] <http://www.marumiya-net.com/index.html>



=商品の紹介=
 魚沼産コシヒカリの米粉を使用しており、独特の甘みともちもち感が好評で、観光客のお土産に喜ばれています。この度、新たにマドレーヌを商品化しましたのでご賞味下さい。

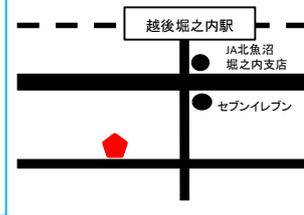


40. タワラヤ

[商品] 米粉ロールケーキ、魚沼サブレ
 [住所] 魚沼市堀之内4078
 [電話] 025-794-3280
 [営業] 9:00~20:00(休:火曜)



=商品の紹介=
 地元魚沼産コシヒカリの米粉を使用しています。米粉ロールケーキは、お客様から「しつとりとしてモチモチしている」と言われます。一度購入されたお客様が、知人に送りたいからと購入していきます。



41.おかしとおやき ことう

〔商品〕 米粉カステラ「極上の一斤」

〔住所〕 南魚沼市西泉田65-1

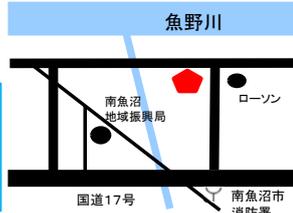
〔電話〕 025-773-2678

〔営業〕 9:00~18:00

〔ホームページ〕 <https://www.okashinokoto.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)



＝商品の紹介＝

南魚沼産コシヒカリの米粉だけを
使用し、はちみつ・和三益糖とこ
だわりの食材で仕上げた極上のカ
ステラです。

42.四季彩館ベジぱーく

〔商品〕 米粉のロールパン、食パン、
ケーキ、菓子 等

〔住所〕 十日町市高田町6丁目641-1

〔電話〕 025-757-1549

9:30~18:00

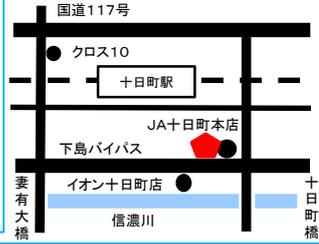
〔営業〕 (休:定休日なし(5月~11月)
水曜(12月~4月))

〔ホームページ〕 <https://ja-uonuma.or.jp/>



＝商品の紹介＝

平成19年5月にJA十日町は「食
農教育プラン」を策定し、十日町
産米を粉にして提供することや、
農産物直売総合施設にパン工房
を設置して米粉パンを製造・販売
していくこととしました。現在15種
類のパンを提供しています。製粉
の受託も受け付けています。



43.株式会社 中村農園

〔商品〕 新潟県産コシヒカリを100%
使用した米粉パン

〔住所〕 長岡市上除町甲3668

〔電話〕 0258-46-4275

〔営業〕 ネットショップ限定販売

〔ショッピングサービスサイト〕

<https://hikaribread.theshop.jp>



〔グルテン〕 不使用

＝商品の紹介＝

アニメ「天空の城ラピュタ」に登場するトーストに
目玉焼きが乗っただけのシンプルな食べ物
があまりにもおいしそうで、米粉の食パンでも再現
したい！そして同じく憧れている方にお届けでき
るよう自社産の米粉、菜種油を使用した一斤サ
イズの米粉パンをネットショップ限定で販売して
おります。注文決済後に製造し、冷蔵にて発送
します。



44.株式会社 美松 (ガトウ専科 夏花火館)

〔商品〕 新潟米シュー
白銀(しろがね)サンタ

〔住所〕 長岡市今朝白2-5-15

〔電話〕 0258-94-5800

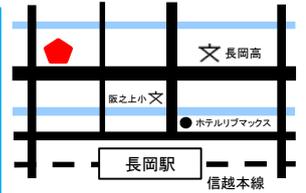
〔営業〕 8:00~20:00

〔ホームページ〕 <https://gateausenka.shop-pro.jp/>



＝商品の紹介＝

新潟米シューは新潟県産米粉を
使用し、一週ごとにカスタードク
リーム味が変わるシュークリー
ム。白銀サンタは米粉を使った白
い生地です。とてもやわらかく雪だ
るまの形をしたソフトクッキーで
す。姿がカワイイと女性に人気です。



45.岡鶴堂菓子舗

〔商品〕 ほたる焼

〔住所〕 長岡市沢下条甲488-2

〔電話〕 0258-92-4963

平日 9:00~18:00

〔営業〕 土日祝 9:00~17:00
(休:水曜)

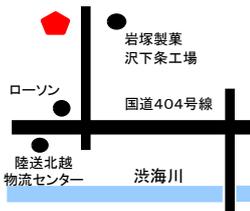
〔グルテン〕 使用

※売上の一部をほたるの保護活動に寄付しています。



＝商品の紹介＝

ほたるが飛んでいる姿を型取った
「ほたる焼き」を越路地域の名物にし
ようと店主が考案。現在、配合の1
0%を県産コシヒカリ米粉を使用し
ています。中にはクリームを入れ、お腹
には北海道産高級小豆使用のつぶ
あんが詰まっています、二つの味が楽
しめます。



46.綾子舞本舗タカハシ

〔商品〕 風の舞さぶれ

〔住所〕 柏崎市原町6番40号

〔電話〕 0257-22-4762

〔営業〕 9:00~18:00(休:元旦のみ)

〔ホームページ〕 <https://www.avakomai.co.jp>



＝商品の紹介＝

柏崎産のスイーツ専用米「菓心
米」を使用し、ヘーゼルナッツ入り
のサブレ生地を最中皮に詰めじつ
くり焼き上げました。地産地消にこ
だわり安全安心をモットーに取り
組んでおります。



47.パティスリー リ・リ

〔商品〕 とみおかロール、お米のフィナン
シエ、お米焼き菓子各種

〔住所〕 上越市富岡3525

〔電話〕 025-522-2300

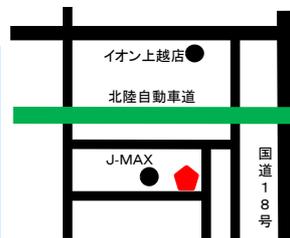
〔営業〕 9:00~19:00(休:火曜)

〔ホームページ〕 <http://www.riz-riz.jp/>



＝商品の紹介＝

米どころ新潟にちなみ、上越富
岡産の米「こしいぶき」の米粉を
使ったケーキや焼き菓子を多数
取り揃えております。小麦粉とは
また違った風味・食感是非ご賞
味ください。



48.旬菜交流館あるん畑

〔商品〕 米粉、米粉パン、クッキー、米麺

〔住所〕 上越市大道福田639

〔電話〕 025-525-1183

9:30~18:00

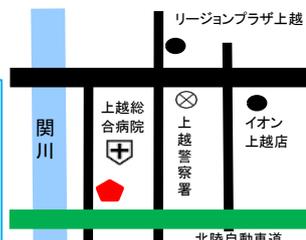
〔営業〕 (休:年末年始12/31、1/1~3)

〔ホームページ〕 <https://arunmura.jp>



＝商品の紹介＝

つく人(生産者)と食べる人(消費者)
のふれあいを大切に地産地消の拠
点です。生産者が自分で作った米粉、
米粉クッキーを提供しています。
米粉パンは「あるん畑」にて販売し
ています。



49.菓心亭かまだ 新井店



[商品] 公園通りの花クッキー、もちもちカステラ、米粉のドーナツ
 [住所] 妙高市柳井田町4-11-15
 [電話] 0255-70-6085
 [営業] 9:00~18:00(年中無休)
 [ホームページ] <http://www.kasintei-kamada.com/>

※上越市内に大手町店、子安店、エルマール店があります

＝商品の紹介＝

お勧めの押し花クッキーは、こだわりの地元妙高産(矢代米)コシヒカリを使い、ザクッと食感が特徴です。妙高産(矢代米)コシヒカリ100%使用したもちもちカステラやマーガリン風味がどこか懐かしい米粉入りの焼きドーナツなども



50.もちや菓子舗

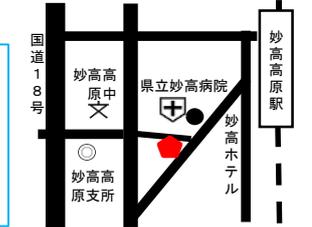


[商品] 米粉バターシフォンケーキ
 [住所] 妙高市大字関川637-2
 [電話] 0255-86-2260
 [営業] 8:00~18:30
 (休:日曜)(祝日は営業)
 [ホームページ] <http://www.mochiyakashiho.sakura.ne.jp>

[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)

＝商品の紹介＝

創業60年の和洋菓子店。新潟県産「コシヒカリ」使用。発酵バターを使い、香りも良く、しっとり。ふんわりやさしい甘さのケーキです。妙高市「あっぱれ逸品認定品」



51.新潟スイーツ・ナカシマ 糸魚川店



[商品] 米粉練乳サンド、米粉入りクッキー(各種)
 [住所] 糸魚川市横町5-12-72
 [電話] 025-552-0117
 [営業] 9:00~19:00(休:元日のみ)
 [ホームページ] <http://www.okasi-nakasima.com/>

＝商品の紹介＝

米粉練乳サンドは、糸魚川産コシヒカリを100%使用したしっとり食感の生地にたっぷりの練乳クリームをサンドしたスペシャルスイーツ。また、米粉入りクッキーは米粉を入れることでサクッと感をお楽しみいただけるよう開発いたしました。



52.BREAD AESIR(ブレッド アース)



[商品] 食パン、ヘルシーブレッド、フランスパン他
 [住所] 長岡市千手3丁目3-26
 [電話] 0258-86-8550
 [営業] 7:00~17:00
 ※7:00~14:00(イトイン)
 (休:月曜、他不定休あり)
 [ホームページ] https://www.instagram.com/bread_aesir/

＝商品の紹介＝

厳選小麦に長岡市栃尾産の米粉を加えた生地はもっちりなめらか!食パン類をはじめ、水分量120%の高加水パン「もちりバター」など、約60種類の商品に栃尾産米粉を使用しております。熟練35年の職人とスタッフ一同でお届けする、進化し続けるパンをぜひお楽しみください☆*



53.ひとつぼし雑貨店



[商品] 沼ネコ焼
 [住所] 新潟市中央区沼垂東3丁目5番 沼垂テラス商店街内
 [電話] テラスオフィス:025-384-4010
 年中無休(年末年始を除く)
 [営業] 火~金曜 9:30~18:00
 土~月曜 9:30~17:00
 [ホームページ] <https://nuttari.jp/>

＝商品の紹介＝

新潟県産コシヒカリの米粉を配合したモチモチ生地の中に、あんこやクリームがたっぷり入ったお菓子です。かわいらしいネコちゃん表情が特徴です。ひとつひとつ手焼きのため、かたちや表情に味わいがあります。



54.ル・ポワロン・ビス



[商品] 新潟賛葉おむすびころり
 [住所] 新潟市南区白根1245-1
 [電話] 025-372-2674
 [営業] 9:30~19:00
 日曜祭日は18:30閉店
 (定休:火曜、水曜)
 [ホームページ] <https://le-poillon-bis.com/>

＝商品の紹介＝

新潟市おみやげコンクール最優秀賞、新潟市市長賞受賞!「新潟賛葉 おむすびころり」は、新潟県が誇るお米「コシヒカリ」の米粉のクッキー焼き菓子です。



55.SUNNY DAYS



[商品] 四角い米粉シュークリーム「my block」
 [住所] 新潟市中央区上所3-12-24
 [電話] 025-282-7725
 [営業] 9:00-18:00
 休:土日祝
 [ホームページ] https://www.instagram.com/sunnydays_niigata/?hl=ja

＝商品の紹介＝

新潟県産の米粉を使用した、珍しい四角形のシュークリームです。米粉を使い、もっちりとした仕上げた薄めの生地に、角までぎゅっしりクリームが入っています。クリームにも米粉が使われており、ほのかなお米の香ばしい風味と、さっぱりとロトけのよい味わいを楽しめます。



56.あわづや



[商品] 生サブレ”新潟のへそ”
 [住所] 見附市本町2-3-4
 [電話] 0258-62-0577
 [営業] 平日 9:00~18:00
 土曜日 8:30~17:30
 日曜・祝日 9:00~17:00
 (休:月曜、月2回火曜)
 [ホームページ] <https://www.awazuya.com/>

＝商品の紹介＝

新潟県産米粉を使用した、しっとりやわらかい生サブレです。小麦粉の中に粉碎した米粉をブレンド。割合にこだわりました。生地のしっとり感にはふだんに使用している「水飴」由来のもの。老若男女に喜ばれるチョコレート菓子です。商品名の「へそ」は、あわづやのある見附市が新潟県の『ど真ん中』にある、「へその町」と呼ばれているところに由来します。



57.ごぼん屋カフェCOME & CO.



〔商品〕 米粉パン、焼き菓子

〔住所〕 上越市頸城区百間町732

〔電話〕 025-520-7890

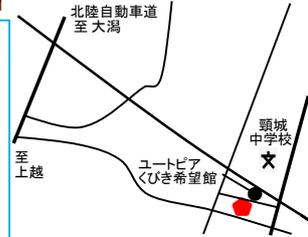
9:30~17:00

〔営業〕 休:月・火曜
ほか休業期間あり

〔ホームページ〕 <https://www.oatanojo.com/come-co/>

＝商品の紹介＝

自社農場の「おおた農場」で栽培したコシヒカリを使用した米粉のパンはふんわり・もちもち食感。季節によってメニューは様々、土日は40種類並びます。店内のカフェでは、パンだけでなく、ドリンクや地場野菜たっぷりのプレートランチや、ピザ、ケーキも提供しています。



58.こだわり農家孫作



〔商品〕 スイーツ、米粉麺、たこ焼き

〔住所〕 刈羽村大字赤田北方704-2

〔電話〕 0257-35-8035

8:00~17:30

〔営業〕 休:土日祝
(年末年始、GW、お盆期間除く)

〔ホームページ〕 <https://shopping.geocities.jp/magosaku-food/>

＝商品の紹介＝

手間ひまを惜しまず、こだわりぬいた有機栽培米をもっと多くの方に楽しんでいただけるように、米粉シフォンケーキや米粉麺などの米粉加工品を作りました。小麦アレルギーのある方はもちろん、子供からお年寄りまで誰にでも愛されるような商品作りを心がけています。

