

# 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 5月 更新

# 福井県内の米粉製品取扱い店(嶺北)

### 福井市

1. 越麺屋(えつめんや)(パン・冷凍生地・フォー)
2. (株) 高橋製粉所(米粉)
3. (株) コロンバ(洋菓子)
4. 福井パールライス (株)(米粉)
5. 御菓子司 あまとや(和菓子)
6. 竹内菓子舗(洋菓子)
7. 洋菓子ハンモト(洋菓子)
30. 米ばんの店ぱんて(パン、菓子)
32. Bonbons doux(洋菓子)
34. Natural Bakes SAL(洋菓子)
36. TRETAS(パン、菓子)
37. ふくのいも(菓子)
38. 恐竜菓子店(菓子)

### 坂井市

9. (有)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. (株) 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 (株)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)
40. うちのぶどう(洋菓子)

### 大野市

35. 森のこしかけ(洋菓子)

### 南越前町

21. NPOはず工房 花里音(パン)

### 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 (株)リリアン(洋菓子)
28. khurk(洋菓子)
39. 森の木いちご畑Café(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、ぜひご覧ください。  
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html>



### 1. 越麺屋(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で作る「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Decomake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。米を洗って胴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-konoya.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。

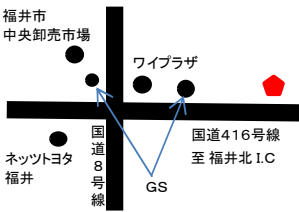
### 3.(株)コロンバ



#### ＝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』ならではの、独自の技術でキメ細かい生地に仕上げられています。自然の甘みを養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>



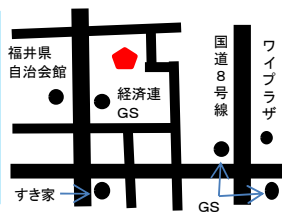
### 4.福井パールライス(株)



#### ＝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ので、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



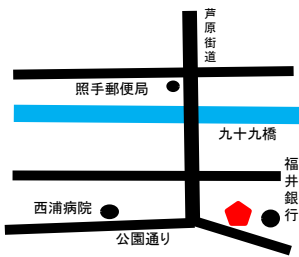
### 5.御菓子司あまとや



#### ＝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)



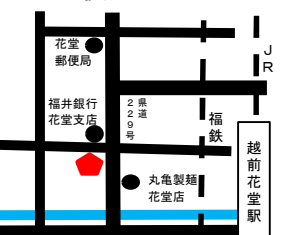
### 6.竹内菓子舗



#### ＝商品の紹介＝

4代目に市が「売れない、やめとけ」と反対したが、どうしても作りたかった5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



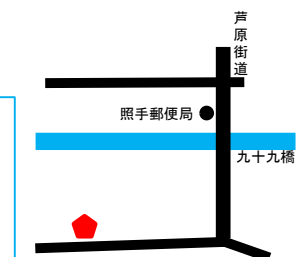
### 7.洋菓子 ハシモト



#### ＝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・もっ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 たびあるき旅歩記  
【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.こめこのおかし灯菓



#### ＝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など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

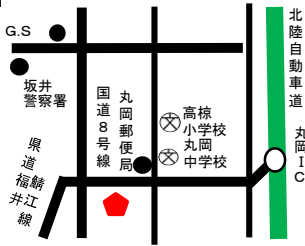


## 9.ミルクハウス



**＝商品の紹介＝**  
コシヒカリ発祥の地、福井県丸岡産のコシヒカリを100%使用した米粉のみで作った「丸岡ころつつみ」は、米粉ならではのふわふわもちもちの食感をお楽しみいただけます。

〔商品〕 丸岡ころつつみ  
〔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)  
〔ホームページ〕 <https://www.instagram.com/milkhouse.fukui/>  
〔グルテン〕 不使用



## 10.社会福祉法人 しいのみ共生会



**＝商品の紹介＝**  
福井県産コシヒカリ(玄米)をまるごと自家製粉し、無添加・低アレルギーな身体に優しいお菓子です。恐竜の焼印をつけたコア&プレーン味の人気なたまご！恐竜のほねをイメージさせるコーヒ&プレーン味の乾燥ワッフル、ほね！コロコロと可愛い見た目できなこ風味が懐かしいふわっと溶ける、おとしもの！幅広い年齢層に、親しまれているお菓子です。

〔商品〕 恐竜シリーズ (たまご・おとしもの・ほね)  
〔住所〕 坂井市丸岡町西里丸岡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.shiino.or.jp/shop/index.php>  
〔グルテン〕 不使用

**商品の取扱店**

- 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
- 道の駅恐竜浜谷かつやま
- ふれあいパーク三里浜
- 芦原温泉駅アフレア内いろはのAWARA
- 谷口屋
- ゆりいち
- ただや

## 11.(株)西洋菓子倶楽部



**＝商品の紹介＝**  
福井県産のコシヒカリを使用したお焦げの香りのするミルクまんじゅうです。「地産の香り」をキーワードにコシヒカリの煎った米粉を使用し、昔懐かしい「おこげの香り」を再現しました。「コシヒカリ」に限定したのは福井が発祥であることを、アピールしたいとの思いを込めたからです。

〔商品〕 ミルク饅頭常太郎、稲ほろり  
〔住所〕 坂井市丸岡町西里丸岡3-45  
〔電話〕 0776-67-2227  
〔営業〕 10:00～19:00(休:水曜)  
〔ホームページ〕 <https://seivogashiclub.co.jp/>  
〔グルテン〕

**商品の取扱店**

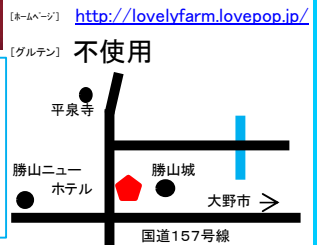
- 西洋菓子倶楽部 丸岡店、米松店、ピアゴ丸岡店、アピタ大和田店、ドン・キホーテ福井店

## 12.ラブリー牧場



**＝商品の紹介＝**  
自家産コシヒカリの「粉」100%、平飼いの「もみじたまご」、ジャージー種乳牛の「牛乳」、これらラブリー牧場で育てている厳選素材の特性を生かして焼き上げた「こしひかりロールケーキ」です。牧場主のこだわりはここまででした。

〔商品〕 こしひかりロールケーキ  
〔住所〕 勝山市平泉寺町小矢谷28-6  
〔電話〕 0779-87-0047  
みらく茶屋(勝山城博物館内駐車場)にて販売しています。  
〔営業〕 10:00～17:30(休:水曜)  
〔電話〕 0779-88-5691  
〔ホームページ〕 <http://lovelyfarm.lovepop.jp/>  
〔グルテン〕 不使用

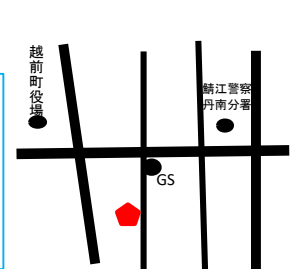


## 13.手作り工房 フクレール



**＝商品の紹介＝**  
福井県産米を使用し、米粉パンを製造販売しています。現在、地元産の野菜を使用したパンも製造しています。もちもちリングは、なたね油で揚げ、きな粉を付けて作り人気商品の一つになっています。

〔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 (休:土・日・祝日)  
〔ホームページ〕



## 14.たんぼの天使



**＝商品の紹介＝**  
有機JASや農薬不使用コシヒカリの「天使の米粉」、「天使の玄米粉」、有機肥料100%、農薬7～8割減の特産米の「そよ風米粉」など、胴搗ぎ技法の微細粉や昔ながらの石臼技法で、丁寧に粉にしています。小麦粉の代わりとしてスイーツ、小麦粉の代わりにスイーツ、

〔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/>  
〔グルテン〕

**商品の取扱店**

- 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

## 15.お菓子の福寿堂



**＝商品の紹介＝**  
福井県産コシヒカリの米粉を使ったふんわりやさしい焼ドーナツです。プレーン、いちご、チョコ、抹茶、レモンの5種類ございます。見た目にもかわいらしく仕上げたので贈り物にもオススメです。

〔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  
〔営業〕 9:00～18:30 (休:水曜、第3木曜)  
〔ホームページ〕 <http://www.fukuiyu.com>  
〔グルテン〕 使用(10%)



## 16.玄米のマイセン (株)マイセン



**＝商品の紹介＝**  
玄米粉から作った、グルテンなどの7大アレルギー不使用の安心ヘルシーな焼ドーナツです。油で揚げていないのにトーストするだけで、外はカリッ、中はほんわかモチモチの焼き立て、玄米のやさしい甘さと香ばしさが引き立つ5つの味は、見た目も鮮やか、栄養もたっぷり、小さいなお子さまから大人の方まで、みんなが嬉しい「玄米焼ドーナツ」です。

〔商品〕 ほっと玄米焼ドーナツ (コラーゲンとまと・かぼちゃ・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.maissen.co.jp/shopping/>  
〔グルテン〕 不使用



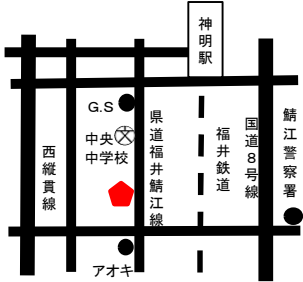
### 17. 鯖江菓子工房 yamahatsu



**＝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】 「鯖江でいえばえすぐれもの」  
 (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/>



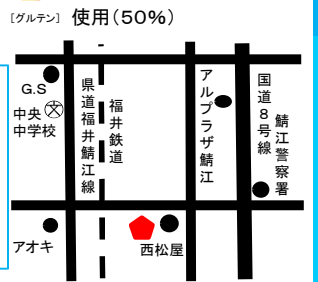
### 18. スローベリィ



**＝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。  
 県内外の方にお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)

【ホームページ】 <https://www.instagram.com/sloberry2007/>



### 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。「さっくり米ぬか」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カフェmon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.komeyasan.jp>

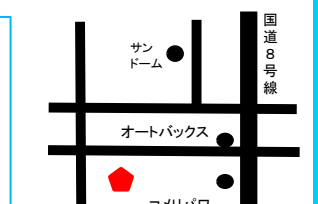
**商品の取扱**  
 受注販売になります。  
 電話、ホームページからのご注文をお待ちしております。  
 もうえもん直営カフェ「蔵カフェmon」では米粉のシフォンケーキもごさいます。

### 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んであります。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、しっとりもちりとした食パン、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  
 ・ハニ二南条店

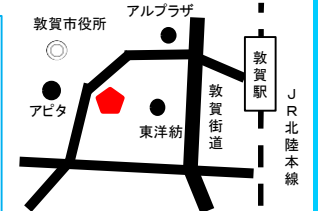
### 22. 銘菓処 笑福堂



**＝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「新しいふきの味」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敦賀産コシヒカリを使用した「敦賀ふわっせ」は地産地消費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。米粉によるもちり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

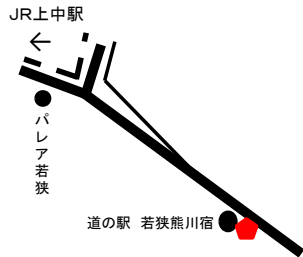
**商品の取扱店**  
 ・農園直売  
 ・ハーツ敦賀店

## 25.米パン工房coneru



**＝商品の紹介＝**  
若狭町の自然の中で栽培した自社生産米のコシ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。

〔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  
〔営業〕 11:00～(売り切れ次第閉店)  
(休:月～金曜日)

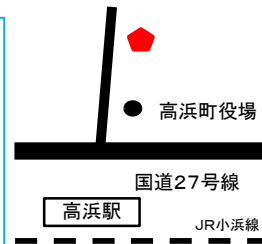


## 26. (有)大谷商店



**＝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っさ風のおさしみ蒲鉾として召し上がれます。

〔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  
〔営業〕 7:30～18:30  
(休:水曜)



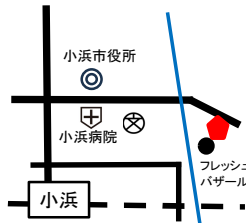
## 27.カフェ・アルカンシェル



**＝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。

〔商品〕 ふんわりロール  
〔住所〕 小浜市府中8-2  
〔電話〕 0770-52-3341  
〔営業〕 9:00～19:00  
(休:年末年始)

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



## 28.khurrk

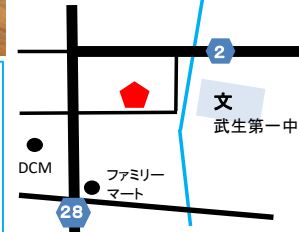


**＝商品の紹介＝**  
添加物最小限の厳選した材料と、栄養価の高いチーズをたっぷり使用し、「心も体も満たされる」そんなチーズケーキを目指しました。地元福井県産を100%使用し、小麦アレルギーの方も安心して召し上がりがいただけます。

## 〔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  
〔営業〕 10:00～18:00(休:日月火・祝)  
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-khurrk.jp/>



## 29.Komorebi



**＝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てあります。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。

〔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  
〔営業〕 9:00～18:00  
(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



## 30.米ぱんの店 ぱんて

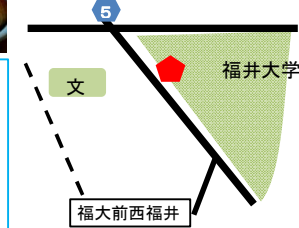


**＝商品の紹介＝**  
米農家出身のオーナーがお米の質を非常に厳しく見極め、厳選した国産米粉だけでパンを製造しています。素材のおいしさを引き出し、種類豊富に取りそろえた米粉パンのもちもちとした米粉独特のおいしさを、ぜひ味わってみてください。

## 〔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  
〔営業〕 10:00～19:00(売切次第終了)  
(休:月・火曜)

〔ホームページ〕 <http://www.pante.jp/>



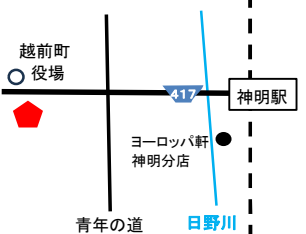
## 31.丹生寺坂農園



**＝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。

〔商品〕 米粉のロールケーキ、米粉のみそくろみシフォン他  
〔住所〕 越前町東内郡 4-604  
〔電話〕 0778-34-0643  
〔営業〕 10:00～17:00  
(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/>



## 32.Bonbons doux



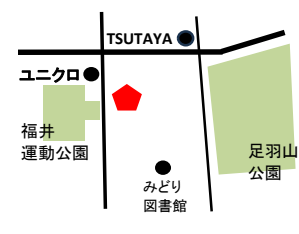
**＝商品の紹介＝**  
小麦・乳製品・たまごは完全に不使用です。アレルギーがある方も、ない方も、家族も、友達も、みんなが同じものを食べられるように(｡•̀｡)心を込めて作っています。気持ちがあほこり優しくなれる、お菓子で笑顔になれますように。

## 〔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

〔ホームページ〕 [https://www.instagram.com/bonbons\\_doux0118/](https://www.instagram.com/bonbons_doux0118/)

〔ホームページ〕 <https://bonbons-doux.com/>

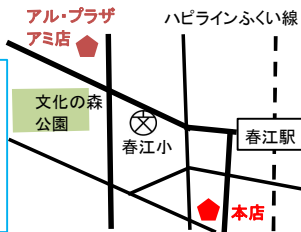


### 33.西勸堂(本店)



**＝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

〔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。福井県産有機米の玄米粉、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。

〔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/>

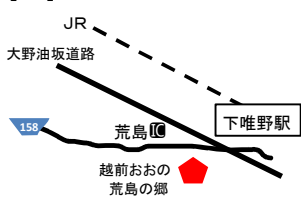


### 35.森のこしかけ



**＝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ンヒカリを、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〕 大野市藤生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/>



### 36.TRETAS



**＝商品の紹介＝**  
福井県産の米粉を使用した米粉パンは、惣菜パンや菓子パンなど約50種に及びます。独自の湯だね製法により米粉本来の甘みを引き出した、ふんわりモチモチ『角食パン』は自慢の一品。しっとり柔らかい『フォカッチャロール』も大人気です。

〔商品〕 パン、焼き菓子、はびりゅう焼き  
〔住所〕 福井市高柳2丁目1206番地  
〔電話〕 0776-37-4111  
〔営業〕 9:00～18:00  
(休:第3火、年末年始)  
〔HP〕 <https://tretas.jp/>

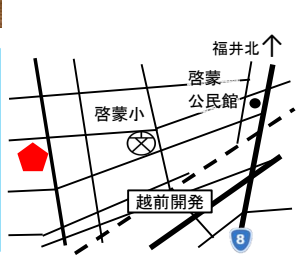


### 37.ふくのいも



**＝商品の紹介＝**  
福井県産コンヒカリの米粉と、とみつ金時の焼き芋から作ったお芋クリームをたっぷり使用。焼き立てはカリッと、冷めるとしっとりした食感を味わえます。グルテンフリーなので、小麦アレルギーの方も安心して召し上がりいただけます。

〔商品〕 お芋のフィナンシェ  
〔住所〕 福井市西開発1丁目2401  
〔電話〕 0776-76-3762  
〔営業〕 10:00～17:00  
休:火曜日  
〔HP〕 <https://fukunoimo.com/>

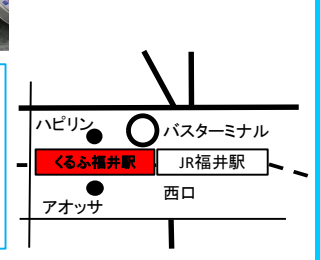


### 38.恐竜菓子店



**＝商品の紹介＝**  
米どころ福井の美味しい米粉を使用して、グルテンフリーのサブレを開発しました。通常の小麦粉のサブレに比べ、ザクザクとした食感が癖になるサブレになっています。小さいお子様から大人まで安心して食べられる美味しさです。

〔商品〕 恐竜サブレ  
〔住所〕 福井市中央1-1-25  
くるふ福井駅内  
〔電話〕 0776-37-3515  
〔営業〕 8:30～20:00(休:正月)  
〔HP〕 <https://kyoryu-kashiten.com/>

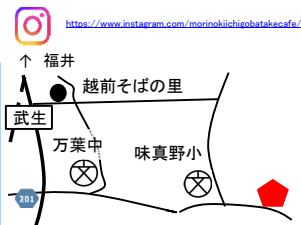


### 39.森の木いちご畑cafe



**＝商品の紹介＝**  
福井県産「いちほまれ」の米粉を使用したおやつです。外はさくっと、中はしっとり、やさしい味わいの「りすのす」。「いちほまれモンさん」はサクッとふんわり米粉ケーキの優しい甘さにレモンの風味が絶妙アクセントでさわやかな味わいです。

りすのす(フィナンシェ)  
〔商品〕 いちほまれモンさん(レモンケーキ)  
〔住所〕 越前市余川町39-1  
〔電話〕 0778-77-0294  
〔営業〕 10:00～18:00  
休:月・火・第3日  
〔HP〕 <https://www.instagram.com/morinokichigoatakacafe/>



### 40.うちのぶどう



**＝商品の紹介＝**  
自家栽培、特別栽培米の米粉や新鮮な果物など、農家であることを活かした。身体に優しい素材で作ったお菓子が並んでいます。「可愛い・美味しい・優しい」を農と一緒に届けます。

〔商品〕 シフォンケーキ、チーズケーキ、クッキーなど  
〔住所〕 鯖江市下新庄町57-5-1  
〔電話〕 070-8358-3163  
〔営業〕 10:00～17:00(休:月)  
〔HP〕 <https://uchinobudo.com/>  
[https://www.instagram.com/uchino\\_budo/](https://www.instagram.com/uchino_budo/)

