



米粉マップ  
(新規掲載分)  
～宮崎版～

令和7年9月 宮崎県拠点

農林水産省  
九州農政局



## 米粉マップとは

九州農政局では、水田の有効活用と食料の安定供給の確保のため、米穀の新用途（米粉用・飼料用）への利用を促進しています。

米粉マップ（宮崎版）では、米粉や米粉を使った食品の製造・販売等を行っている県内のお店を紹介しています。

米粉の商品は、米粉マップに掲載しているお店以外にも、身近なスーパーやドラッグストア等で手に入りますので、ご家庭でも使ってみてください。

九州農政局では、米粉マップに掲載する「米粉や米粉を使った食品の製造・販売等を行っているお店」を募集中です！！掲載を希望される方は、下記メールにてご連絡ください。

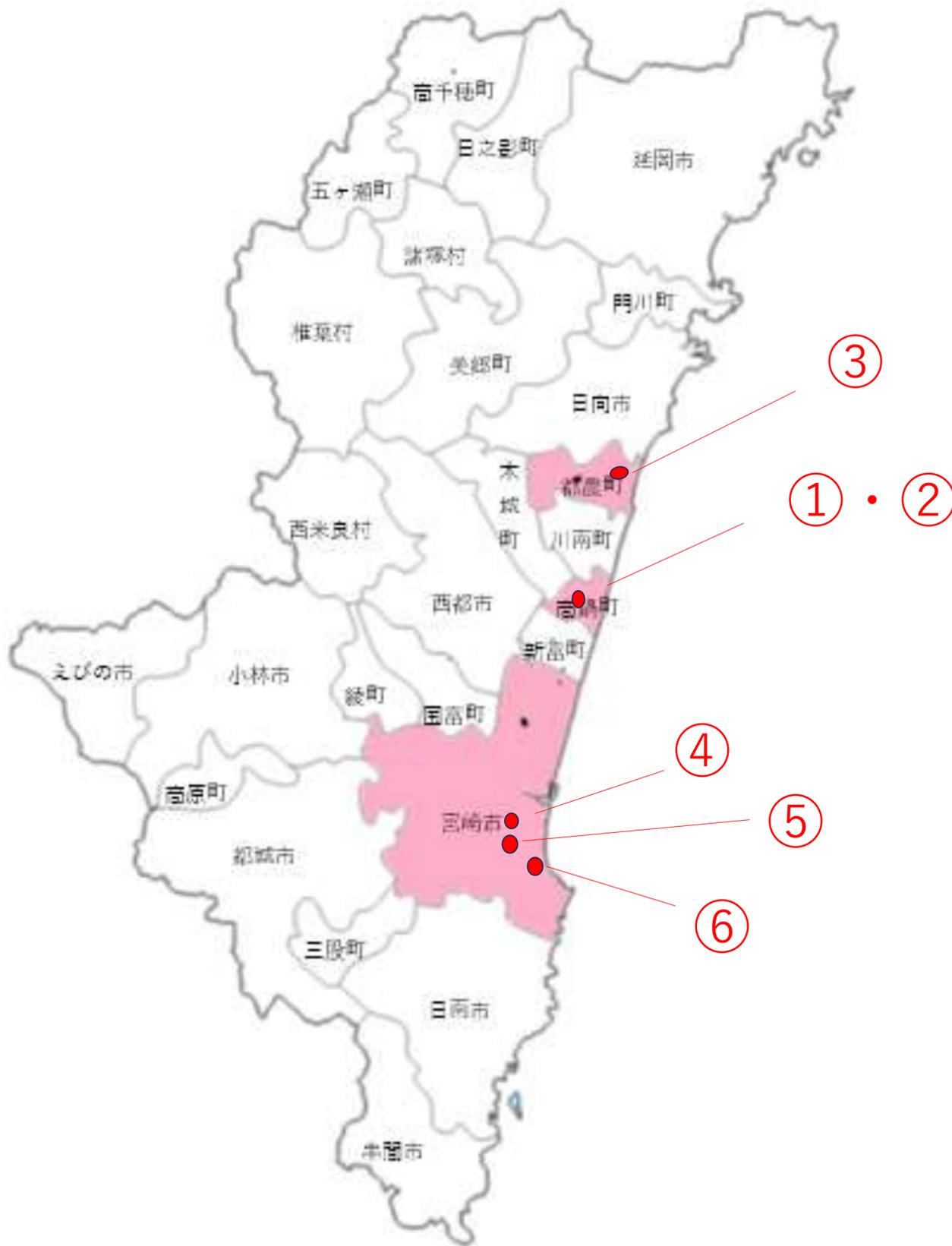
皆様のご応募をお待ちしております。

申込先メールアドレス：[komeko.kyushu@maff.go.jp](mailto:komeko.kyushu@maff.go.jp)





# 米粉マップ 宮崎県内新規掲載予定店舗 (令和7年9月現在)



米粉マップ（新規掲載予定）～宮崎県～住所一覧

	お店の名前	住所	ページ
①	mama palette(ママパレット)	高鍋町大字北高鍋3558-10	P4
②	徳丸農園	高鍋町大字上江4956-20	P5
③	さんかくやま	都農町大字川北18409-1	P6
④	Sachi_pan (サチパン)	宮崎市淀川3丁目10-2	P7
⑤	champetre (シャンペトル)	宮崎市中村西3-6-16Mビル101	P8
⑥	ときわ屋	宮崎市青島1-3-11	P9

# ～ mama palette ～ (ママパレット)



## 【商品】

米粉蒸しパン、米粉パン、甘酒米粉グラノーラなど

## 【お店から一言】

商品は、グルテンフリー、3大アレルギー対応です。  
イベント出店や自宅レッスンも開催しております。

## 【所在地】

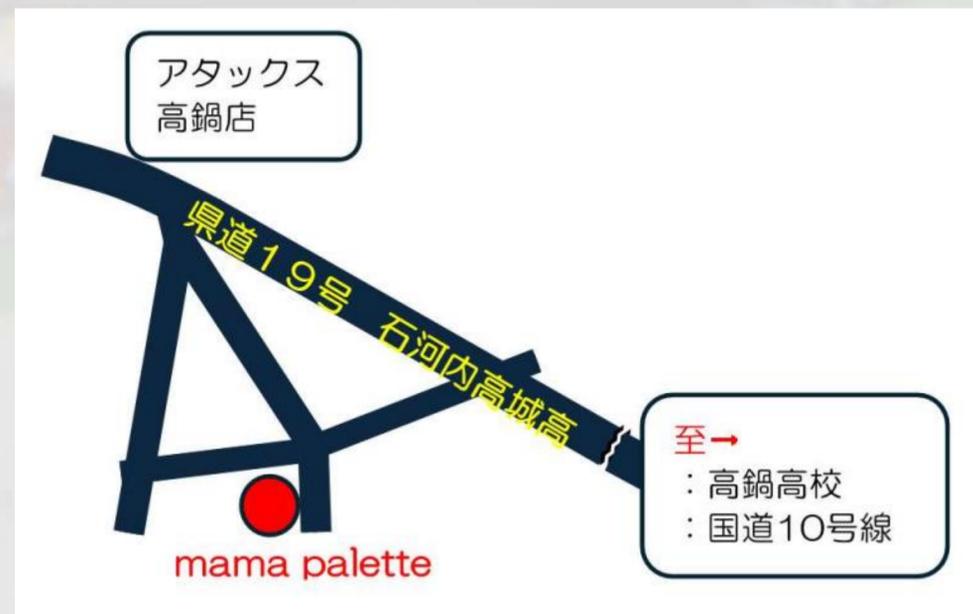
宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋3558-10

## 【連絡先】

080-6417-2901  
Instagram: MAMAPALETTE\_MIDORI

## 【営業時間等】

Instagram、LINEでお知らせ  
します。



# ～ 徳丸農園 ～



## 【商品】

米粉、米粉麺

## 【お店から一言】

米粉麺は「つるつる、もちもち」100%国産の米粉麺です。茹で時間も短く、炊飯器のスイッチを押し忘れた時でもすぐに食べることができる優れものです。

## 【所在地】

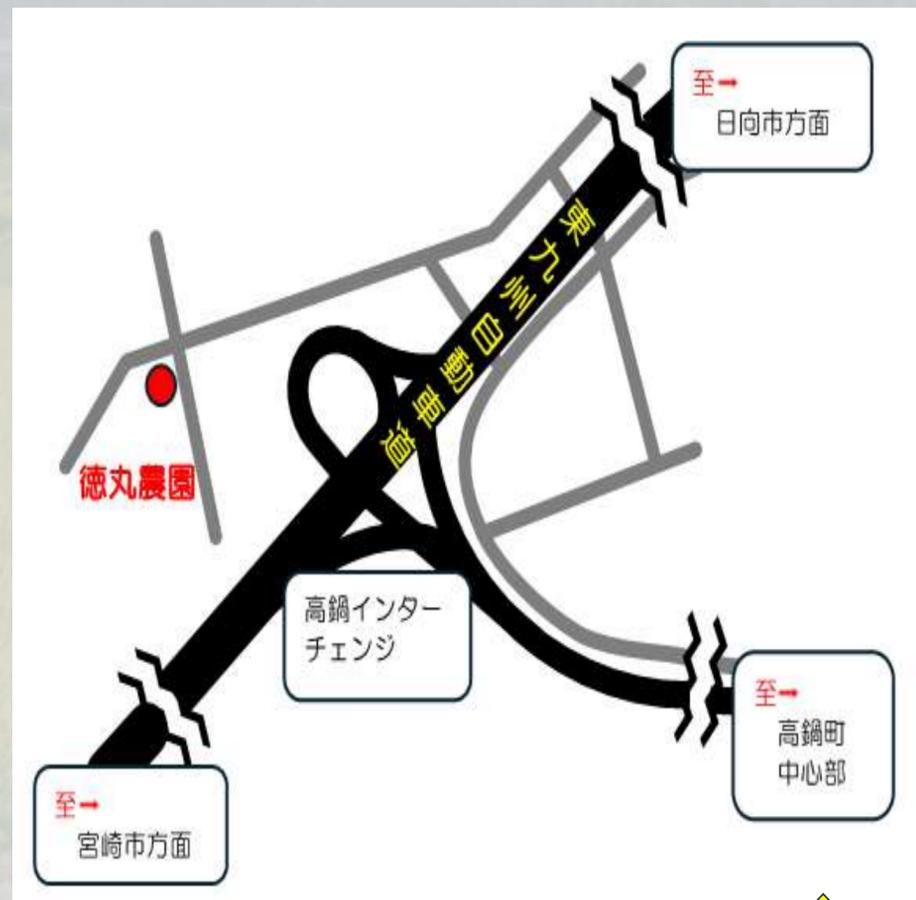
宮崎県児湯郡高鍋町大字上江4956-20

## 【連絡先】

090-4445-0850  
E-MAIL: nqi59179@nifty.com

## 【営業時間等】

電話等でご確認ください。



# ～ お米のパンとおやつとエシカル さんかくやま ～



## 【商品】

100%米粉パン、カヌレ、かるかんケーキ、塩こうじクッキーなど

## 【お店から一言】

素材選びに重きを置き、酒種酵母を使い製造しています。

実家の米の使用についても検討中です。

## 【所在地】

宮崎県児湯郡都農町大字川北18409番地1

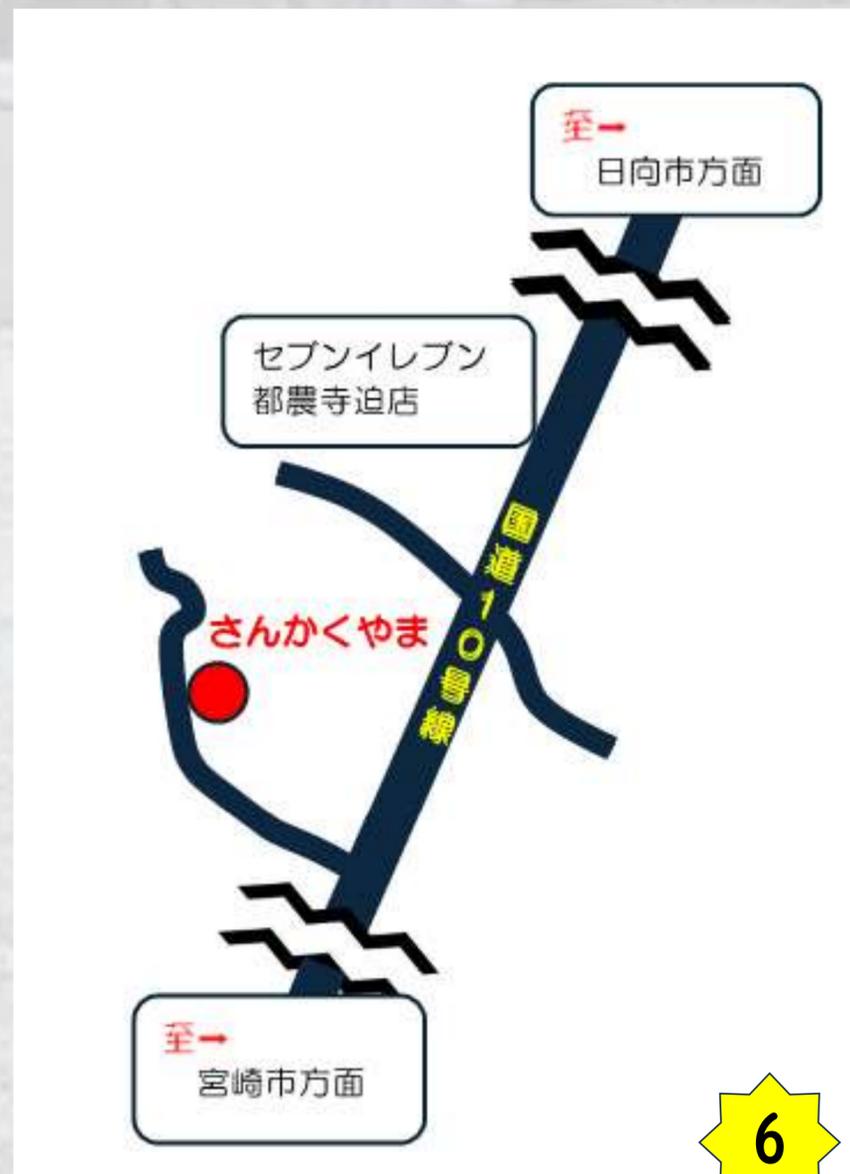
## 【連絡先】

080-1766-4705

Instagram: SANKAKU\_\_SATOCHAN

## 【営業時間等】

不定休のためInstagramでご確認ください。



# ～ Sachi\_pan ～ (サチパン)



## 【商品】

100%米粉食パン、白米丸パン、玄米丸パン、自家製あんパン、枝豆とチーズのパンなど

## 【お店から一言】

生のお米から作る「グルテンフリーのパン」のお店です。

米粉パンならではの食感、味わいを幅広い年代の方に食べていただきたい、新鮮なものを提供させていただきます。

## 【所在地】

宮崎県宮崎市淀川3丁目10-2

## 【連絡先】

080-4319-9130

Instagram : SACHI\_\_PAN913

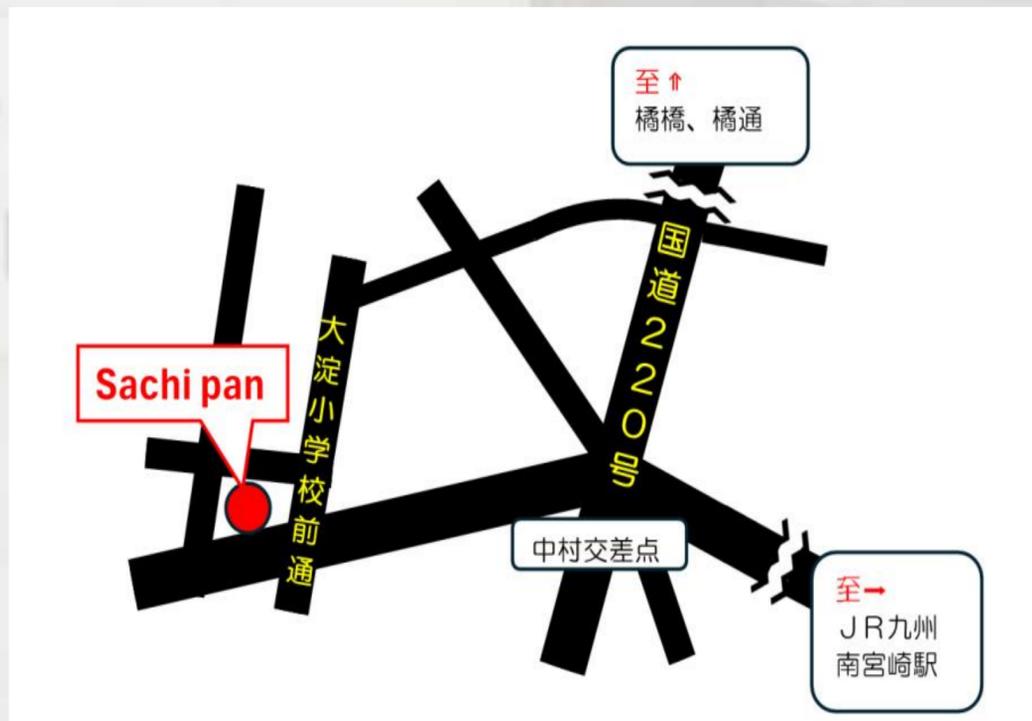
## 【営業時間等】

営業時間 : 10:00～18:00

定休日 : 水曜日

日曜日

祝祭日



# ～ champetre ～ (シャンペトル)



## 【商品】

米粉を使ったグルテンフリーのケーキ（季節の果物も使用します。）クッキー、マドレーヌ、カヌレ、フィナンシェなど

## 【お店から一言】

米粉を使用し、無添加のスイーツを作っています。グルテンフリーかつ添加物の少ないスイーツを提供することで、健康やアレルギーが気になるお客さまにも優しいお菓子を目指しています。

## 【所在地】

宮崎県宮崎市中村西3-6-16Mビル101

## 【連絡先】

090-8323-6737

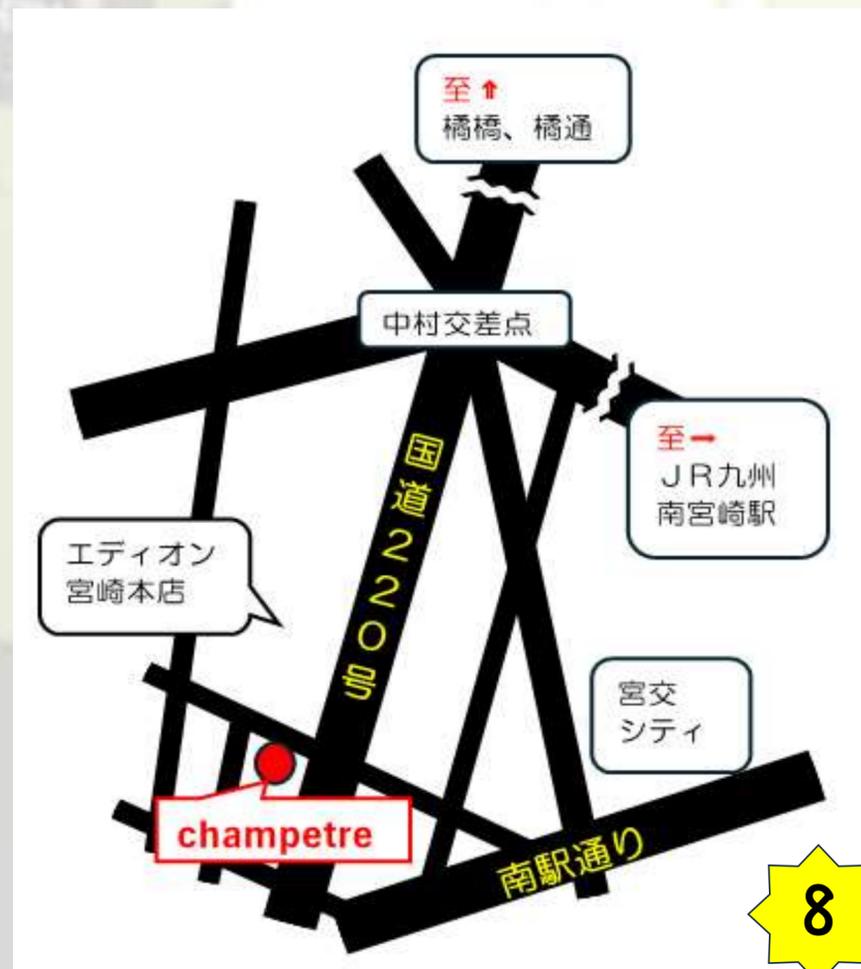
Instagram : @CHAMPETRE\_\_2024

## 【営業時間等】

営業時間：10：00～18：00

（火曜のみ12：00から）

定休日：日曜日、月曜日



# ～ときわ屋～



## 【商品】

ういろ※うるち米の粉を使用しております。

(白砂糖、黒砂糖、抹茶、コーヒー、あずき、日向夏、季節のあん入りなど)

## 【お店から一言】

昔ながらの、自然な甘みのモチモチういろうはもちろん、新しい味にも挑戦しています。

イトインスペースでは、醤油味や、黒蜜きな粉味もお楽しみください。

## 【所在地】

宮崎県宮崎市青島1-3-11



## 【連絡先】

0985-65-1696

Instagram: tokiwaya\_\_uiro

## 【営業時間等】

営業時間：9：00～17：00

定休日：月曜日



# 米粉の旬野菜ドリア

米粉の  
レシピ紹介

～シイタケと旬野菜を使った簡単米粉ホワイトソースのドリアです～



418Kcal, 塩分1.7g (1人分)、調理時間25分

## <材料>4人分

・小エビ (冷凍でも可)	200g
・タマネギ	1個
・生シイタケ	2枚
・バター	大さじ2
A 米粉	大さじ3
牛乳	カップ2
塩こしょう	少々
B トマトピューレ	1/2カップ
にんにくのすりおろし	1片分
タマネギのすりおろし	1/4個
ケチャップ	大さじ2
塩コショウ	少々
・ごはん	茶碗2杯分
・ブロッコリー (ゆで)	1/4株
・ピザ用チーズ	60g

## <作り方>

1. 小エビはさっと洗い、タマネギ、生シイタケはみじん切りにする。
2. バター大さじ2で1を炒め、塩コショウ少々する。
3. Aを鍋に入れよく混ぜ、火にかけ、とろみがついたら2を入れ塩コショウ少々で味を調える。
4. Bをフライパンに入れ弱火でさっと煮、味を調える。
5. 器にご飯を入れ、4をかけ、その上から3をかけ、ブロッコリーを散らし、ピザチーズをふり、200度で10分オーブンで焼く。

アレンジ自由！  
季節の野菜を使い  
お楽しみください(^^♪

発行：九州農政局 宮崎県拠点  
編集：地方参事官室

〒880-0801  
宮崎市老松2丁目3番17号  
TEL 0985-24-2365

令和7年9月作成