

ココがスゴイ！

じゃがじゃが



米粉には体に優しい
いろんな機能があるっ
ちやね～！！

さまざまなメニューに大変身

昔ながらの和菓子はもちろん、パンやケーキ、さらにはラーメン、パスタまで幅広く使われるようになりました。



低吸油で、ヘルシー

小麦粉より油の吸収が低く、ヘルシーです。例えば、天ぷらに米粉を使うと、いつもよりさっぱりした味になり、サクサク感が長く続きます。

料理をおいしくカンタンに

米粉はグルテンを含まないので、ダマになりにくく、ふるう必要がない等の特徴があり、料理をおいしく、カンタンに作れる優れものです。



国産米粉で揚げた天ぷら



米粉ピザ

もっちりおいしい新食感

米粉で作られているパンや麺は、もっちり食感！一度食べるととりこになる、米粉ならではの新しい美味しさです。



バランスの優れたアミノ酸

筋肉や内臓などの体の重要な組織をつくるたんぱく質を構成しているのがアミノ酸です。米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優れています。



米粉のかき揚げ



米粉の野菜ドリア

玄米粉の機能性

玄米を粉にした玄米粉には、食物繊維に加えビタミンB、ビタミンE、ナイアシンなどのビタミン類、抗酸化物質であるフェルラ酸やフィチン酸、血糖上昇を抑制するGABA等、機能性が豊富です。