

耕房 野の風



玄米の米粉



パンケーキの粉



素材のうまみを逃がさないために石うすの製粉機を使っています。そして、ご注文を受けた分だけを製粉し、できるだけ挽きたての新鮮な粉をお届けします。

【商品】

【お店から一言】

玄米の米粉

ビタミンやミネラル、食物繊維などを豊富に含む玄米を、まるごと粉にしました。※同じ製粉機で、小麦も製粉しています。

パンケーキの粉

自家栽培の小麦とお米と雑穀(もちきび)を粉にしてブレンドしました。風味と香り豊かな素朴な味わい深さが特徴です。

【住所】

佐賀県嬉野市塩田町五町田乙4720

【TEL】

0954-66-5388

【HP】

<http://koubounonokaze.com>

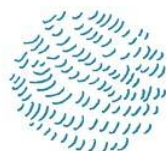


nonokaze



facebook

耕房 野の風



耕房

野の風