

家庭用米粉取り扱い店情報

秋 田 県

製粉事業者	商品名	用途	商品紹介	取り扱い店舗
株式会社 淡路製粉 住所: 潟上市昭和乱橋字開上関田 122番地 電話: 018-877-3270 http://www.awajiseifun.co.jp/	しあわせ米粉 	お料理 洋菓子用	秋田県産「あきたこまち」 100%！ お米を水と一緒に石臼で 水挽製粉することで、乳液 状にしたお米から米粉を 精製。 澱粉損傷を抑え、きめ細 かく糠臭や雑味のない 真っ白な米粉です。	【全国】 ・ジュピターコーヒー 【秋田県】 ・いとく(全店)、タカヤナギ(全 店)、テラタ(全店)、マルダイ(全 店)、ドン・キホーテ、ドジャース (一部)、ビックフレック・中央市場 (一部)、クレタ(潟上市) ・道の駅「しょうわ」(潟上市) ・道の駅「てんのう」(潟上市) 【青森県】 ・長崎屋(八戸市)、東北町農協 (東北町)、中三弘前店(弘前市) 【岩手県】 ・タカトヨ(奥州市) 【山形県】 ・株式会社ホリエ(山形市) 【福島県】 ・FSはしもと(郡山市) 【栃木県】 ・オータニ(全店) 【群馬県】 ・アバンセ、マルシエ、フジマート (各全店)、伊勢崎やおけん(伊勢 崎市) 【神奈川県】 ・京急百貨店 【山梨県】 ・サンヨー山梨デンカシステム
	米粉ミックス粉 (14種) 	米粉パン ケーキ・米 粉ブラウ ニー・米粉 クッキー・米 粉マフィン・ 米粉ロー ル・米粉シ フォン・米粉 アイス・米 粉マドレー ヌ・米粉ク レープ・米 粉パウンド・ 米粉ワッ フル・米粉カ スタード・米 粉どら焼き・ 米粉タルト	国産原料&シンプル材 料&使い切り。 米粉は「秋田県産あきた こまち」、砂糖は「北海道 産グラニュー糖」。 パンケーキ、ワッフル、マ フィン、パウンド、どら焼き にはアルミフリーBP使用。 本品以外の材料もシンプ ル！卵、マーガリン(バ ター)、牛乳等、身近な材 料でできます。一部ミッ クス粉は、チョコ、ホイップ、 はちみつ、あん、バナナ等 別途必要です。 グルテンフリー&添加物 の少ない&体に優しいお 菓子が作れます！使い切 りタイプでキッチンもすっきり。 ※販売店でお取り扱う米 粉ミックス粉が異なりま す。	【北海道】 ・C&Cあさひかわ(熊谷商店) 【東北】 ・株式会社サトー商会 【秋田県】 ・いとく(秋田市近郊店舗) 【山形県】 ・株式会社ホリエ(山形市) 【栃木県】 ・スフレ(関東商事) 【富山県】 ・吉田製菓材料店 【石川県】 ・C&C金沢(泉商事) 【愛知県】 ・株式会社きくや ・株式会社ハナノキ 【滋賀県】 ・ママパン(戸倉商事株式会社) 【大阪府】 ・Jhc(株式会社アワジャ)
株式会社 大潟村カントリーエレベーター公社 住所: 大潟村字南1-60 電話: 0185-45-3388 http://www.ogata-ce.co.jp/		パン用 料理用	大潟村産米100%の米粉 は、食の安全・安心と共 に、生産から製造まで村 内で行われています。 パン、ピザ、麺、スイーツ 等に米粉を取り入れてみ ませんか？	【秋田県】 ・産直センター潟の店(大潟村) ・ホテルサンルーラル大潟 (大潟村) ・JA大潟村Aコープ(大潟村)

《 家庭用米粉取り扱い店情報 》

秋 田 県

製粉事業者	商品名	用途	商品紹介	取り扱い店舗
株式会社 OGURA 住所: 大館市比内町扇田字倉下5-1 電話: 0186-55-3090 http://www.oguraseifunsho.jp/	小町っ粉 	菓子 料理用	100%秋田県産「あきたこまち」を原料に平均粒度30ミクロンの微細粉にして米粉です。 ケーキスポンジを作るとしっとり口どけなめらかに仕上がり、料理用としても小麦粉の代替としてお使いになれる幅広い米粉です。	【秋田県】 ・株式会社OGURA(大館市)
	小町っ粉ミックス 	パン 麺用	100%秋田県産「あきたこまち」を原料に平均粒度30ミクロンの微細粉した米粉にグルテンを15%ブレンドしたパン・米粉麺用のミックス粉です。 手軽にパン・ピザ・米粉麺がお楽しみいただけます。	