



米粉を食べて田んぼと食を守ろう！



10カ国のチーズ味の
チーズケーキ【店頭販売のみ】



★ Happy KOMEKO ★ ★ Christmas ★

豆乳チョコクリーム
のロールケーキ【冷凍】



米粉でクリスマスの食卓を
華やかに！

グルテンフリー フジツリ

発芽玄米等で造った
フジツリはソースが
絡み絶品のグラタンに！



ガレットミックス

玄米粉に大豆粉も含み
カリッ！モチッ！な
ガレットに挑戦しては？



米粉の出番

発酵なし！膨張剤なし！
のシュトーレン☆
砂糖ちょっぴりノンオ
イルで作れます♪



米粉シフォンケーキ ミックス粉

クリームといちごを
飾ってキャンドル風の
クリスマス
ケーキも
可愛い♪



しあわせ米粉

グルテン、小麦粉は
一切含みません！
製菓用、料理用と
幅広く使えます。



米粉のブッシュドノエル



材料＜1台分＞

卵 2個
グラニュー糖 20g
米粉（製菓用） 大さじ2
チョコレート 70g
生クリーム 150cc
ココアパウダー 適量

👉 レシピはコチラ

・東北米粉利用推進連絡協議会会員の米粉製品を掲載しています。
・米粉製品は店頭や各二次元コードから購入できます。

農林水産省
東北農政局

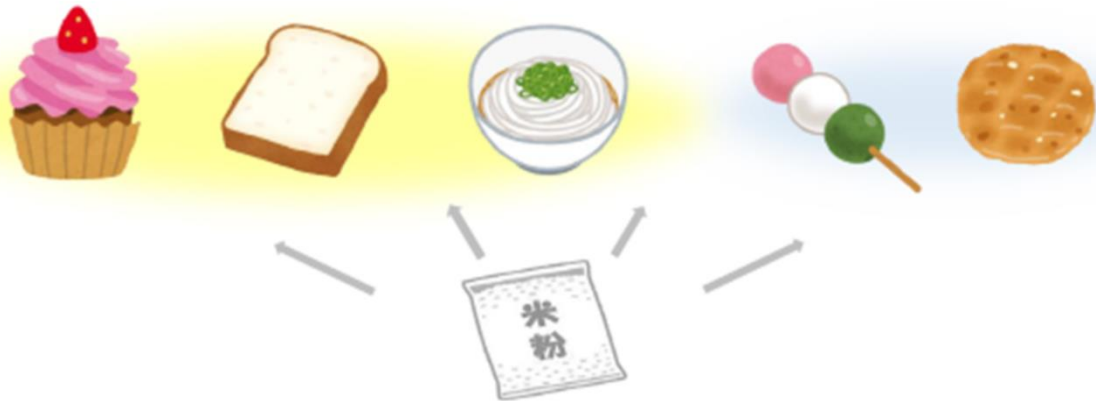


米粉を食べて田んぼと食を守ろう！



米粉ってなんだろう？

米粉とは、お米を粉にしたものです。
古くは奈良時代からせんべいや和菓子に使われてきましたが、細かく粉にする技術が進化し、パンやケーキ、麺なども米粉で作れるようになりました。



米粉がもつ役割

主食として食べるお米の消費量は、年々減少していて使われない水田が増えています。
そこで、使われていない水田で米粉用のお米を作り、米粉を使ったパンや麺を食べることで、国内生産が増加し、食料自給率の向上が期待できます。
また、水田を使うことで、生物や自然、日本の文化を守ることができなどの重要な役割も果たします。



生物・自然保持



水田・文化保持



食料自給率向上

