

- ・東北米粉利用推進連絡協議会会員の米粉食品を掲載しています。
- ・米粉食品の購入は各二次元コードから！

手軽に調理できる米粉食品



◀玄米ともち麦de 人に良い食パン



レンジで温めトーストすると
しっとりもちもちとろける
食感に！



◀小麦を使わない うどん



国産発芽
玄米使用！



◀【冷凍】お米のピザ

もちもちのピザ台に
きびのチーズ風がとろり！



う米めん▶ (玄米麺)

茹で時間が短く
長期保存可能！



米粉を食べて



田んぼと食を守ろう！



米粉レシピ もちもち米粉パンケーキ



材料＜2人分＞

- ・米粉 200g
- ・卵 (Mサイズ) 2個
- ・砂糖 40g
- ・牛乳 200ml
- ・ベーキングパウダー 小さじ2
- ・塩 小さじ1/2
- ・サラダ油 大さじ1



👉 レシピはコチラ

もちもち米粉パンケーキ | 米粉タイムズ

◀米粉小町っ粉

米本来の味、甘味、香り、
もちもち感が味わえる！



👉 もっと手軽に！



▲米粉パンケーキ ミックス粉

所要時間は約15分！
こんがり焼いて
フワッフワの米粉パン
ケーキができあがり♪

おすすめ米粉スイーツ

◀お米クッキー まいこ



◀米粉 チーズケーキ



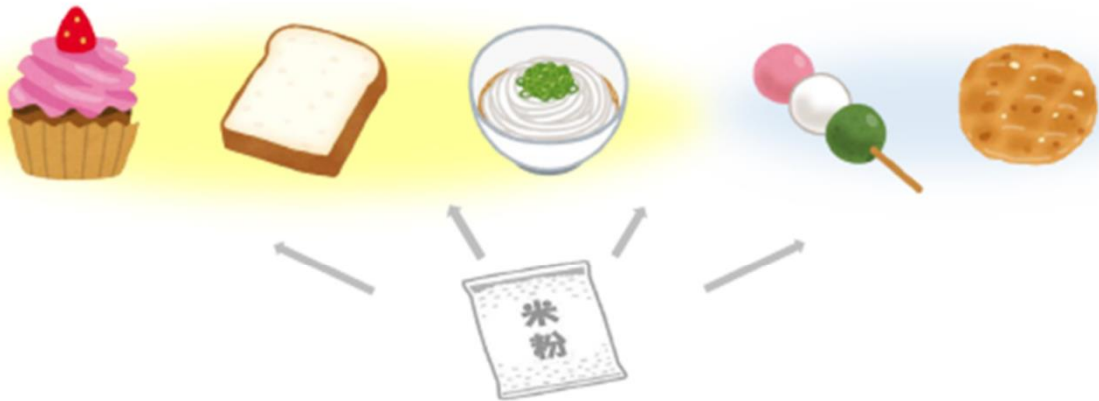
農林水産省
東北農政局

米粉100%で作ったベイクドチーズケーキ誕生。

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るなどの重要な役割も果たします。

