

・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
しっとりもっちりとろける
食感に!



◀【冷凍】お米のピザ

もっちもちのピザ台に
きびのチーズ風がとろり!



◀小麦を使わない
うどん
国産発芽
玄米使用!



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

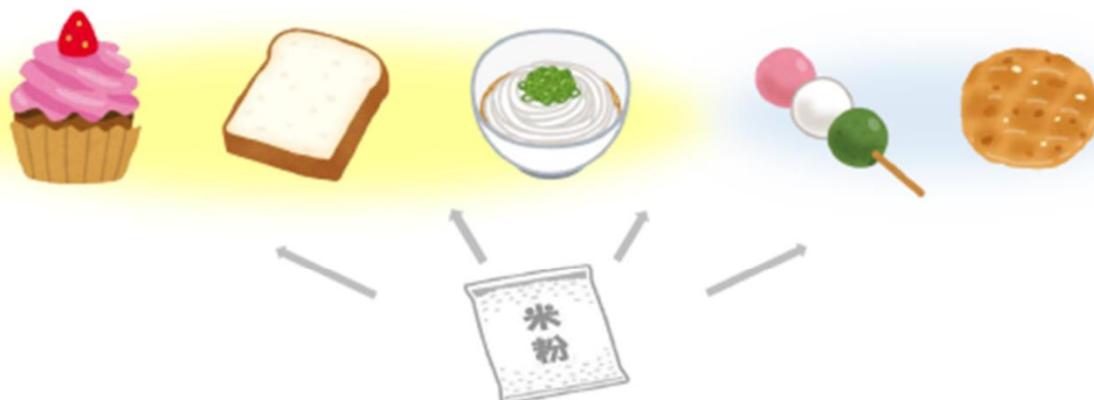


米粉を食べて田んぼと食を守ろう!

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。

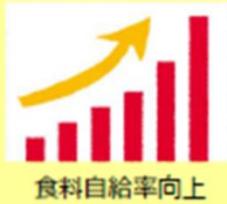
また、水田を使うことで、生物や自然、日本の文化を守ることができるなどの重要な役割も果たします。



生物・自然保持



水田・文化保持



出典:農林水産省HP「米粉ってなんだろう?」