

米粉の種類と主な製品

お米の粉（米粉）は、昔から、せんべい、だんご、和菓子などに使われてきました。最近では、新しい製粉技術が開発され、昔から使われてきた「うるち米の米粉」に比べて、より「微細な米粉」が作られるようになりました。

この「うるち米の微細米粉」の登場により、これまで利用されなかったパン、洋菓子、麺類など、さらに、天ぷら、お好み焼き、シチューなどの料理にと、小麦粉よりも幅広く使用できるようになりました。

米粉の種類を図形

