

米粉



の消費拡大に向けて



最近、小麦の価格高騰のニュースをよく耳にしますね。そんな中、ひそかに注目を集めているのが「米粉」の存在です。「米粉」は文字の通り、お米を粉にしたものです。現在は製粉技術が向上したことで、より細かい仕上がりが可能となり、ケーキやパンなどにも使用できるようになりました。今回は、自家でお米を生産しつつ米粉の取組をされている4社を紹介します！皆さんも米粉のおいしさを体感してみませんか？

株式会社ミルズカトウ

▼四日市市山分町 580 番地

米粉・上用粉・餅粉・かるかん粉・洋菓子用米粉の製造メーカーです。「湿式気流粉碎」という方法で製粉しているため、従来の製粉方法よりも粒の細かい米粉ができ、ふっくらしたパン作りを可能にしました。米粉はホームページや「JA すずか」の直売所から購入することができます。

『<http://www.578m.com/>』

元丈の里 ゆめ工房

▼多気郡多気町波多瀬 681 番地5

米作りから製粉、加工、販売までを地元で行っています。お米は化学肥料を使用せずにレンゲ緑肥で育てており、みえの安心食材に認定されています。商品の「たきぱん」は、家にある炊飯器で簡単においしいパンケーキを作れます。「まめや」、「元丈の館」等で販売しています。

Instagram : yume_kooboo



パン工房 杏

▼伊賀市下友田 2451

米粉を使用したパンやシフォンケーキ、クッキー、焼き菓子の製造販売をしています。お店を構えて3年目になりました。日曜日は主に県内のイベントに出張販売に出かけ、普段は「道の駅あやま」、JA いがふるさとの「とれたて市ひぞっこ」等で販売しています。金・土曜日は 11 時から自店舗で販売しています。

Instagram : anne_komeko2018

百姓工房 伊賀の大地

▼伊賀市島ヶ原 15085-1

米粉のパン、焼き菓子、かりんとう等の製造販売をしています。テレビ朝日の「人生の楽園」で紹介されました。県外のイベントの他、JA いがふるさとの「とれたて市ひぞっこ」、島ヶ原温泉の「やぶつちや野良じまん」等で販売しています。火・金曜日は自店舗で米ぱんを販売しています。

『<https://ja-jp.facebook.com/iganodaichi/>』

Instagram : iganodaichi3711