

埼玉県産の良質な米粉を使った、
こだわりの逸品が味わえるお店をご紹介します！
地元で育まれたお米から作られる米粉は、
風味豊かで安心・安全。

パンやスイーツなど県内各地で米粉を使ったメニューや
商品を提供するお店をご紹介します。
各店舗の詳細は裏面をご覧ください。
ぜひ、埼玉県の「おいしい」を発見してみてください！

1 niko
ちいさな焼き菓子屋 **熊谷市**



幸せを感じる「米粉マフィン」は、埼玉県産米粉「笑みたわわ」を使用した米粉の焼き菓子。素材にも製造方法にもこだわったマフィンは思わず笑顔になれる、米粉の概念を覆す新しい美味しさ。nikoの焼き菓子を通して何気ない日常にちいさな幸せが届きますように。●熊谷駅から徒歩6分

2 hoteko
米粉のおやつ **鴻巣市**



「ポルポロン」は、埼玉県産の米粉を使用したホロホロ食感のクッキーです。スペインの伝統的なお菓子をhotekoらしく米粉でつくりました。hotekoのおやつはすべて100%グルテンフリーです。できるだけシンプルに、体に優しいおやつを心を込めて作っています。●鴻巣駅から徒歩5分

3 おやつ屋
Cache Cache **久喜市**



米粉のマフィン、スコーンは埼玉県産米粉とおからを使用し、しっとりやさしい味にしました。卵・バター・乳製品不使用です。甜菜糖を使っているので甘さ控えめ、お腹のもちも良く、おやつや朝食におすすめです。BASEオンラインショップでも交流することが出来ます。●東鷲宮駅から徒歩7分

4 プティフル **白岡市**



「米粉のロールケーキ」は、埼玉県産米「彩のかがやき」の米粉を使用することで、しっとりふんわりとしたスポンジ生地に仕上がりました。純生クリームと季節のフルーツをロールした旬を楽しめる逸品です。カフェコーナーではランチも提供しています。是非ご利用ください。●白岡駅から徒歩7分

米粉ポイント ①

米粉は小麦粉と違ってグルテンを含まないため、小麦アレルギーの人でも安心して使えます。小麦粉のような強い粘りは出ませんが、その分お米特有のやさしいもちもち感や軽さを楽しめます。

米粉ポイント ②

パンやケーキに使うとしっとりやわらかく、揚げ物では油の吸収が少ないためサクッと軽く仕上がります。さらに、冷めても硬くなりにくいのでお弁当や作り置きにもぴったりです。

米粉ポイント ③

米粉は水に溶けやすくグマになりにくいのが特長。ホワイトソースやシチューなどのとろみ付けにも使いやすく、日常の料理に自然に取り入れられます。



米粉ポイント ④

主成分は炭水化物で白米と同じですが、消化が良いため離乳食や介護食にも適しています。胃腸にやさしく、幅広い世代に取り入れやすい食材です。

10 米粉のシフォンケーキ
アスコット **秩父市**



秩父のシンボル「武甲山」を望む秩父市のお隣・横瀬町にあるお店。自宅の小さな工房で作る。武甲山の麓で栽培されたお米から作られた米粉を使用したしっとりもちふわシフォンケーキが好評です。イベントでの販売もありますので是非Instagramで販売情報やお店の営業時間をご確認ください。●横瀬駅から徒歩5分

9 くらぶくり本舗 **川崎市**



「喜多のかけ橋」は、埼玉県産米粉を使用し、狭山抹茶・卵白・アーモンドパウダーと和えさっくりと焼き上げた創作ダックワーズ。狭山抹茶餡クリームをサンドしたサクッと・ふわっと・しっとりとした3つの異なる食感が特徴です。甘みを抑え、素材本来のおいしさの特徴を活かした新食感で幅広い年代の方に喜んでいただける逸品です。埼玉県内41店舗

8 お菓子工房
藁藁 **ふじみ野市**



埼玉県産米粉を使用し、ドライりんごと松の実、がぼちゃの種、ひまわりの種をたっぷり使った「りんごと種」。米粉のサクサクと種たちのザクザクとした食感が特徴です。他にも、約20種類の米粉クッキーや季節限定商品のご用意、小ロットからギフトも承っております。●上福岡駅から徒歩7分

7 まどのパン **新座市**



「新座シフォン」は埼玉県のお米「彩のかがやき」の米粉と豆乳を使ったシフォンケーキです。しっとりふわふわの食感、やさしい甘さと軽やかな口づけをお楽しみいただけます。埼玉県「ふるさと認証食品プレミアム」、新座市「新座ブランド」に認定。●店舗前の自動販売機にて24時間販売中

地産地消による安心感と地域貢献

埼玉県産の米粉を使うことで、産地が明確で安心感があり、地元の農家を支えることにもなります。そして「ご当地商品」や「新しい郷土の味」が生まれ、食文化の発展にもつながります。さらに輸送距離が短い分、フードマイレージ削減や環境負荷の低減にも貢献できます。

