

株式会社ファーム中鶴（所在地：〒384-2105 佐久市矢島 109-1）

【製粉方法】ピン式粉碎 【主な米の産地】佐久市産
【取扱米粉】微細米粉、麺用米粉
【電話番号】0267-58-2292 【FAX】0267-58-0292
【E-mail】なし
【ホームページ】なし
【営業時間】8:00~17:00 【定休日】年末年始・お盆・日曜日（10~11月は無休）
【事業者より】



当社の米粉は、ケーキ・パンが焼けるくらい微細です。
サンプル御希望の方は御連絡願います。
※当社の米粉を使用した米粉麺も販売しております。麺はもちりタイプ。是非ご賞味ください。

信州うえだ農業協同組合 搗精工場（所在地：〒386-0002 上田市住吉 558-2）

【製粉方法】気流式粉碎 【主な米の産地】上田市産
【取扱米粉】パン用米粉（グルテン入り）、微細米粉
【電話番号】0268-21-2408 【FAX】0268-21-0111
【E-mail】なし
【ホームページ】<http://www.ja-shinshuueda.iijan.or.jp>
【営業時間】8:30~17:00 【定休日】年末年始・お盆・土日曜日
【事業者より】



東御市にある（農）味工房ゆらり様や管内学校給食用の米粉パンは当社で製粉された米粉を使用しています。製粉機的能力に限りがある為、早めのご注文をお願い致します。受託製粉も対応しておりますので、当社までご相談願います。

株式会社高山製粉（所在地：〒392-0015 諏訪市中洲神宮寺 465-3）

【製粉方法】相対流粉碎 【主な米の産地】佐久市産、原村産
【取扱米粉】パン用米粉（グルテン入り）、微細米粉、麺用米粉
【電話番号】0120-54-1245 【FAX】0120-52-1282
【E-mail】suwamugi@takayamaseihun.co.jp
【ホームページ】<http://www.takayamaseihun.co.jp/home-new.html>
【営業時間】8:30~17:30 【定休日】第2・4土曜、日曜、祝日、指定休日
【事業者より】



当社の米粉は、相対流粉碎方式により、熱の発生を抑え、素材のうまみを保持します。
原料は、佐久市産コシヒカリと原村産あきたこまちを使用しています。
受託製粉は10kgから承ります。サンプル御希望の方は御連絡願います。
米風味が強く、米粉パン等が作りやすい米粉となっております。

入倉米穀（所在地：〒391-0013 茅野市宮川 4681）

【製粉方法】ピン式粉碎 【主な米の産地】茅野市産
【取扱米粉】微細米粉
【電話番号】0120-02-9658 【FAX】0266-73-1882
【E-mail】umaikome@po13.lcv.ne.jp
【ホームページ】<http://www.tateshinaseimai.com/index.html>
【営業時間】8:00~18:00 【定休日】年末年始・お盆・日曜日
【事業者より】



お米屋の米から作る米粉なので、とても色白で美味しい米粉です。
受託製粉や米粉サンプルの送付も対応しております。当社までご相談願います。