

青木精米（所在地：〒399-6203 木曽郡木祖村小木曾 233-1）

【製粉方法】ピン式粉碎 【主な米の産地】木祖村産
【取扱米粉】上新粉
【電話番号】0264-36-2415 【FAX】－
【E-mail】なし
【ホームページ】なし
【営業時間】 随時電話にて対応いたします 【定休日】 随時電話にて対応いたします
【代表者から】

製粉所の歴史は60年となり、長く皆様に愛され続けております。
地元産の米を精米から引き受け、米粉にしております。
受託製粉も対応しております。



株式会社中島屋降籬米穀（所在地：〒399-0011 松本市寿北9丁目7-17）

【製粉方法】ロール式製粉 【主な米の産地】長野県産
【取扱米粉】上新粉
【電話番号】0263-86-5811 【FAX】0263-86-0558
【E-mail】kome@nakajimaya.co.jp
【ホームページ】<http://www.nakajimaya.co.jp/>
【営業時間】9:00～18:00 【定休日】年末年始・お盆・祝日・日曜日
【代表者から】

天ぷらやお好み焼きは、外はカリカリ中はもちもちに、パンは米粉の味や香りが残って香ばしい焼き上がりです。サンプルを送付致しますのでご相談下さい。



丸西製粉製麺所（所在地：〒390-1702 松本市梓川梓 2326）

【製粉方法】ピン式粉碎 【主な米の産地】長野県産
【取扱米粉】 上新粉
【電話番号】0263-78-2270 【FAX】
【E-mail】なし
【ホームページ】なし
【営業時間】 8:00～19:00 【定休日】不定休
【代表者から】

当製粉所の米粉は、草もちやだんごなどに使われる事が多く、「年末のもちとり粉」の季節の頃は地域の多くの皆様に使用されております。



有限会社 テツカライス（所在地：〒399-0701 塩尻市広丘吉田 38-2）

【製粉方法】ピン式粉碎 【主な米の産地】塩尻市産
【取扱米粉】微細米粉
【電話番号】0263-57-7528 【FAX】0263-57-7528
【E-mail】trc@beige.plala.or.jp
【ホームページ】なし
【営業時間】8:30～17:30 【定休日】年末年始・お盆・第2・4土曜日・日曜日
【代表者から】

珈琲哲学（松本店・あづみ野店）の米粉ピザに使われており、米粉独特の「表面カリカリ中もちもち」の仕上がりとなり、なかなかの人気です。
サンプルにも対応させていただきますので、お問い合わせ願います。

