

日穀製粉株式会社 (本社所在地：〒380-0823 長野市南千歳 1-16-2)

【製粉方法】 気流粉砕 【主な米の産地】 塩尻市産

【取扱米粉】 微細米粉

【電話番号】 026-228-4158 又は 0120-25-4157 【FAX】 026-228-4952

【E-mail】 当社 HP のお客様相談室お問い合わせよりお願い致します。

【ホームページ】 <http://www.nikkoku.co.jp/index.php>

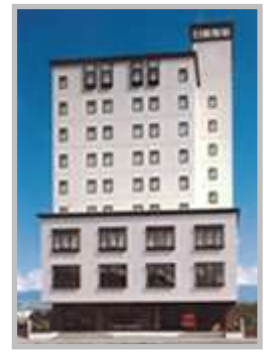
【営業時間】 9:00~17:00 【定休日】 年末年始・祝日・土曜日・日曜日

【代表者から】

平均粒度 40~50 μ m 程度のパン、お菓子が作れる米粉になります。

精選していただいた原料であれば、玄米でも精米でも 30kg から受託加工可能です。

詳しくは電話または当社ホームページお客様相談室お問い合わせメールにて、お問い合わせください。



(日穀製粉㈱ HP より)

株平成農園 (所在地：〒381-0015 長野市石渡 16-6)

【製粉方法】 ピン式粉砕 【主な米の産地】 長野市産

【取扱米粉】 微細米粉

【電話番号】 026-217-6868 【FAX】 -

【E-mail】 info@heisei-nouen.com

【ホームページ】 <http://www.heisei-nouen.com/>

【営業時間】 8:00~18:00 【定休日】 年末年始・お盆・日曜日

【代表者から】

当社は米づくりにもこだわり、その米をいったん冷凍にし、繊維を分解しやすくしてから製粉するので、微細米粉になります。ふわふわ、もちもちのケーキやパンができます。米粉サンプルの送付も承ります。どうぞ当社にご相談ください。



飯綱町ふるさと振興公社 (所在地：〒389-1222 上水内郡飯綱町大字柳里 628-1)

【製粉方法】 ピン式粉砕 【主な米の産地】 飯綱町産

【取扱米粉】 微細米粉

【電話番号】 026-253-5153 【FAX】 026-253-5154

【E-mail】 mureson@valley.ne.jp

【ホームページ】 <http://www.valley.ne.jp/~mureson/>

【営業時間】 9:00~17:00 【定休日】 年末年始

【代表者から】

米粉の味と食感と大切に作る 120 メッシュ、ケーキやパンを作るとふっくら、もちもちの 200 メッシュ、2 種類の製粉方法により製粉しております。

サンプルの送付もできますので御相談願います。



(農) 野沢農産生産組合 (所在地：〒389-2502 下高井郡野沢温泉村大字豊郷 3166)

【製粉方法】 気流式粉砕 【主な米の産地】 野沢温泉村産

【取扱米粉】 微細米粉

【電話番号】 0269-85-2578 【FAX】 0269-85-3464

【E-mail】 nozawan@janis.or.jp

【ホームページ】 <http://nozawa-nosan.com/index.php>

【営業時間】 8:00~17:00 【定休日】 年末年始・お盆・土・日曜日

【代表者から】

雪深い北信濃のお米を粉雪のように仕上げた米粉です。もちもちのパンやふわふわのケーキなど幅広い用途に利用できます。パン用(グルテン入り)、料理用の2種類ありますので、詳しくは野沢農産 米粉食品指導員の高橋までお問い合わせ下さい。



(野沢農産生産組合 HP より)