

日穀製粉株式会社（本社所在地：〒380-0823 長野市南千歳1-16-2）
（製造工場：〒390-0832 松本市南松本2-6-52）

【製粉方法】気流粉碎【主な米の産地】塩尻市産、安曇野市産 他

【取扱米粉】微細米粉

【電話番号】0263-88-5741【FAX】0263-87-5742

【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】<https://www.nikkoku.co.jp/>

【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40~55 μ mの米粉が製造可能です。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60kg 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。



（株）平成農園（所在地：〒381-0015 長野市石渡16-6）

【製粉方法】ピン式粉碎【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】ピン式粉碎【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】気流式粉碎【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。

