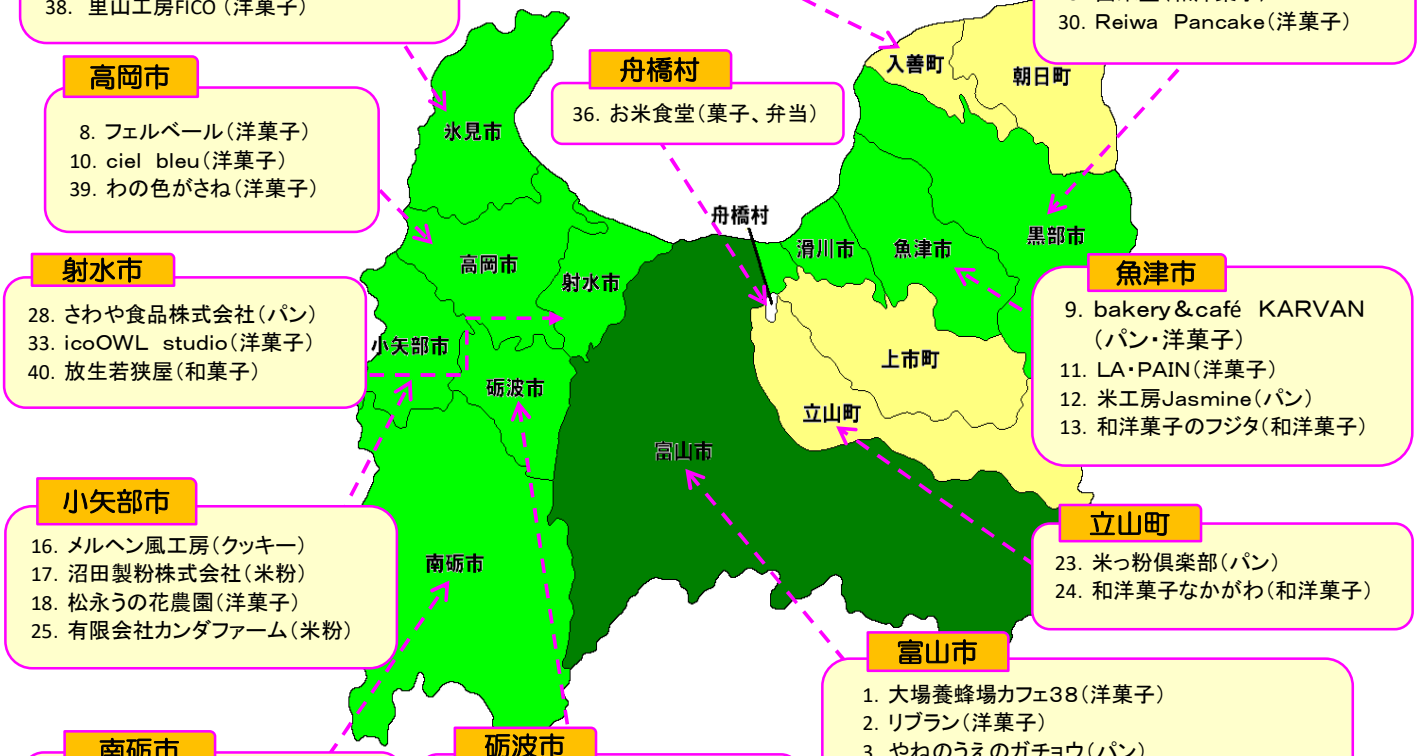
米粉製品を食べて応援！
～米どころ北陸の米粉製品～

北陸で米粉製品を販売している店舗の応援をお願いします！

富山県内の米粉製品取扱い店



氷見市
14. パン工房 ”粒々”（パン）
15. ファーマーズベーカリーひみ（パン）
35. ひみぷりん（洋菓子）
38. 里山工房FICO（洋菓子）

入善町
26. ラ･ラ･ガーデン（麺）

黒部市
22. 株式会社SS製粉（米粉）
29. 昌栄堂（和洋菓子）
30. Reiwa Pancake（洋菓子）

高岡市
8. フェルベール（洋菓子）
10. ciel bleu（洋菓子）
39. わの色がさね（洋菓子）

舟橋村
36. お米食堂（菓子、弁当）

射水市
28. さわや食品株式会社（パン）
33. icoOWL studio（洋菓子）
40. 放生若狭屋（和菓子）

魚津市
9. bakery＆café KARVAN（パン・洋菓子）
11. LA･PAIN（洋菓子）
12. 米工房Jasmine（パン）
13. 和洋菓子のフジタ（和洋菓子）

小矢部市
16. メルヘン風工房（クッキー）
17. 沼田製粉株式会社（米粉）
18. 松永うの花農園（洋菓子）
25. 有限会社カンダファーム（米粉）

立山町
23. 米っ粉倶楽部（パン）
24. 和洋菓子なかがわ（和洋菓子）

富山市
1. 大場養蜂場カフェ38（洋菓子）
2. リブラン（洋菓子）
3. やねのうえのガチョウ（パン）
4. UKIPAPA（洋菓子）
5. 大野菓子舗（和菓子）
6. おわらの里（洋菓子）
7. ベーグル専門店と･べーくる（ベーグル）
27. 土遊野（米粉、菓子）
32. LE MUSÈE DU H 富山店（洋菓子）
34. 引網香月堂（和菓子）

南砺市
20. 田村萬盛堂（洋菓子）
21. 井波屋（和菓子）
37. ママのチーズケーキ（洋菓子）

砺波市
19. 米粉カフェ 梅香（洋菓子）
31. 糀ASOBI（洋菓子）

（注）掲載の取扱い店は、北陸農政局による取材に応じていただいたお店です。（順不同）
掲載商品はグルテン不使用であっても、製造工場ではグルテンを含む製品を製造している場合がありますので、商品の詳細等関しては、各販売店へ直接お問い合わせください。
また、掲載希望のお店がございましたら、問い合わせ先までお問い合わせください。
※ 記載記事、写真等の無断掲載はご遠慮願います。
※ 掲載情報については、取材時点の情報となっていますので、変更されている場合があります。

【問い合わせ先】
北陸農政局 生産部 生産振興課
住所 金沢市広坂２－２－６０
金沢広坂合同庁舎５階
Tel （076）232－4302

北陸農政局ホームページにおいても管内（新潟・富山・石川・福井）の米粉製品取扱店をご紹介しております。
その他、米粉に関する情報も掲載しておりますので、ぜひご覧下さい。
https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html

1.大場養蜂園 カフェ38



［商品］ パンケーキ

［住所］ 富山市花園町1丁目1－32

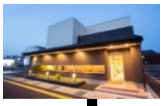
［電話］ 076－481－8770

［営業］ 10:00～18:30(休:月曜・第3日曜)

［ホームページ］ https://www.ooba-beekeeping.co.jp/cafe38/

［グルテン］ 使用

＝商品の紹介＝
はちみつ販売店に併設されたカフェです。富山県産米粉を使用したパンケーキは注文されてから1枚1枚丁寧に焼いています。ふっくら、しっとりなパンケーキです。
（カフェの利用は12歳以上）



2. リブラン



［商品］ 純米ロールケーキ

［住所］ 富山市南央町3－43(本社工場)

［電話］ 076－429－7188

［ホームページ］ https://www.lisblanc.com/

＝商品の紹介＝
純米ロールケーキに、米粉を使用しております。発売以来、数多くの新聞・雑誌に取り上げられ、大変ご好評をいただいております。



※お取り扱いは富山県内18店舗各店及び通信販売にて承っております。

3.やねのうえのｶﾞﾁｮｳ



［商品］ 米粉パン

［住所］ 富山市呉羽町2164－9

［電話］ 076－434－1017

［営業］ 9:00～18:00(休:月・日曜・祝日)

［ホームページ］ http://www.mehino.jp/gachou/

＝商品の紹介＝
富山県産コシヒカリの米粉を使用しております。バケットに10種類の菓子パンと種類も豊富です。
お店の2階にはイートインコーナーもあり11:30～13:30はランチメニュー（米粉パンつきも有）をご用意しております。



4. UKIPAPA



［商品］ UKIPAPAロール

［住所］ 富山市下大久保1907－17

［電話］ 076－468－0002

［営業］ 10:00～19:00
（休:火曜・第2水曜）

［グルテン］ カスタードクリームにグルテン使用

＝商品の紹介＝
風味豊かなクリームをしっとり、もっちりの生地で包んだUKIPAPAロール。しっとりとした食感を求めて、リピーターも多いです。



5. 大野菓子舗



［商品］ とやま赤米シュークリーム
エゴマシューラスク、純米ロール

［住所］ 富山市荒川2丁目9－26

［電話］ 076－432－7276

［営業］ 10:00～18:00(不定休)

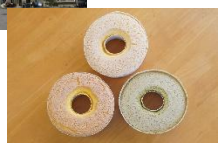
［ホームページ］ https://ohnoya-toyama.com/

＝商品の紹介＝
富山県が開発したコシヒカリの赤米「赤むすび」を使用した”とやま赤米シュークリーム”（とやまスイーツ認定商品・要予約）・富山県産コシヒカリ米粉使用の”純米ロール”です。
その他に、県産の米粉を利用した和菓子も取り揃えております。



6. おわらの里





［商品］ 米粉シフォン

［住所］ 富山市八尾町黒田53－3

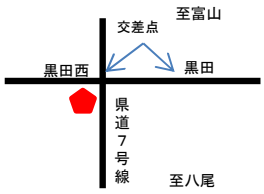
［電話］ 076－454－2117

［営業］ 9:00～17:00(休:土・日・祝日)

［ホームページ］ https://forest-yatsuo.org/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
富山県産の米粉を使用したシフォンです。自家栽培している「桑」のシフォンをはじめ、プレーン、チョコ、かぼちゃなど季節に合わせて数種類ご用意しています。そのほか、米粉のスティックケーキや「おわら」の踊り手を型どった米粉せんべいもあります。



＊富山市総曲輪「地場もん屋総本店」でも購入できます。

7. ベーグル専門店 とべーぐる



［商品］ ベーグル

［住所］ 富山市平吹町5－12

［電話］ 076－492－6505

［営業］ 11:00～16:00
（休:水曜、第2・3火曜）

［ホームページ］ https://t-bagel.com/

＝商品の紹介＝
富山県産コシヒカリの米粉を使い、お客さまが好むふわっ・もちっとした食感が特徴です。米粉の甘みと香りが引き立つ「プレーン」、人気No.1「富山のスイートポテト」、季節の食材を使った月替わりのベーグルもありますので、是非足を運んでみてください。



8. フェルヴェール本店



［商品］ かすてらいす

［住所］ 高岡市福岡町下老子775－1

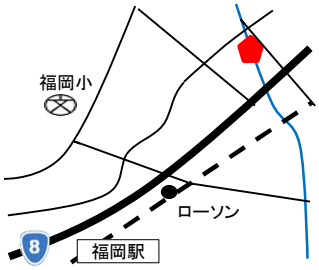
［電話］ 0766－64－8805

［営業］ 10:00～21:00(休:火曜)

［ホームページ］ http://www.ferver.co.jp/

金沢本店、富山駅前店でも販売しております

＝商品の紹介＝
富山県産米コシヒカリ100%のお菓子「かすてらいす」お米と相性のよい伝統的な和三盆が品のよい爽やかな甘さと風味を作りました。セイアグリー健康卵、三年本格みりん等、厳選した自然の恵みを使用しています。



9.bakery＆café KARVAN



［商品］ グルテンフリーの米粉パン、マフィン

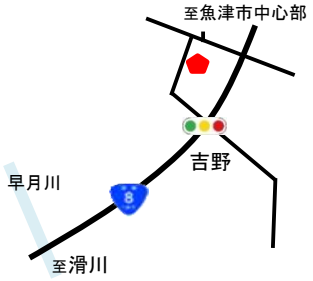
［住所］ 魚津市吉野491−2

［電話］ 0765−33−5118

［営業］ 12:00～17:00(不定休)
インスタグラム参照

https://www.instagram.com/bakerycafe_karvan

＝商品の紹介＝
お店のパン、マフィン、ケーキ、ランチメニューは全てグルテンフリーとなっています。身体にやさしい、元気になる食をお届けできればと考え、富山の自然の恵みを中心に安心素材を選び、手作りでおつくりしています。



10.ciel bleu



［商品］ ふわふわ生ロール

［住所］ 高岡市荻布四つ葉町5−1

［電話］ 0766−54−5528

［営業］ 10:00～19:00(休:火曜)
(日・月曜は17:00閉店)

［グルテン］ 使用(50%)

＝商品の紹介＝
ふわふわ生ロール　生地に米粉を使用し、ふんわりとした食感を出しています。 生ロールの他、常時5～6種類を取り揃えております。 そのほか季節の果物や素材を使用した期間限定のロールもご好評いただいております。 それぞれ1本売り、カットでの販売をしております。



11. LA・PAIN



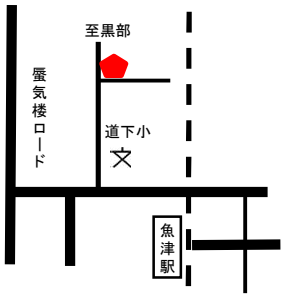
［商品］ 米っ粉ロール

［住所］ 魚津市経田西町18−26

［電話］ 0765−22−4365

［営業］ 11:00～18:00(日曜は17:00まで)
(休:月・火・水曜)

＝商品の紹介＝
ミラージュ米(魚津産コシヒカリ)100%の米粉と稲森ファーム(魚津市)のさくら卵を使い地元産にこだわりの純生ロールです。口の中で溶けていく食感が最高です。また、竹炭入りロールやクッキーも販売しています。



12. 米工房Jasmine



［商品］ 米粉食パン

［住所］ 魚津市友道1469

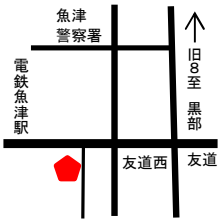
［電話］ 0765−23−0277

［営業］ 11:00～無くなり次第終了
(休:水・日曜、不定休あり)

［Instagram］ https://www.instagram.com/jasmine.mk8558/

［グルテン］ 使用(15%)

＝商品の紹介＝
自家産米を使用して、安心・安全。当店では、すべての商品に米粉を使用しております。米粉の仲間は、これからも増殖中！ecoな米粉製品をお楽しみに！予約で完売となる米粉食パン、もちもち食感！ぜひ他店と比べて見て下さい！！



13. 和洋菓子のフジタ



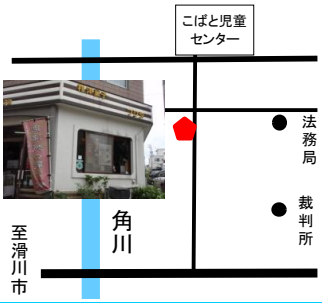
［商品］ 米粉どらやき(蔵焼、魚津りんご、とみかわコーヒー)
ミルククッキー

［住所］ 魚津市新角川1−6−8

［電話］ 0765−22−0444

［営業］ 8:00～18:00

＝商品の紹介＝
米騒動発祥の地(魚津市)に現存する米倉(店から三百メートル)にちなんで、米粉と地元の天然水を使ったどら焼き「蔵焼」を販売しています。米粉を練り込んで、ふんわりもっちりとした食感に仕上げてあります。



14. パン工房"粒々"



［商品］ 米粉パン

［住所］ 氷見市余川821−2

［電話］ 0766−74−5130

［店休］ 不定休(農繁期は臨時休あり)

［営業］ 12:00～17:00(平日) ～16:00(土日)

＝商品の紹介＝
自社で生産した米を中心に、野菜・果樹をたっぷり使ったパンを作っています。 米粉100%の丸パン(写真)は、まるでもちを食べているようです。コーヒー等と一緒に静かな田園風景の中でお召し上がり下さい。



15. ファーマーズベーカリーひみ



［商品］ 玄米粉パン　各種

［住所］ 氷見市朝日丘3931−1

［電話］ 0766−73−2828

［営業］ 11:00～18:00(休:水曜)

＝商品の紹介＝
北陸初の玄米粉パン専門店です。全種類のパンに、リブレフラワー(玄米活性全粒粉)を最大50%使用しています。ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で、美味しさと健康を両立させた理想のパンです。
(写真はブロート・フルーツ)



16.メルヘン風工房



［商品］ 米粉クッキー　等

［住所］ 小矢部市末友33

［電話］ 0766−69−8211

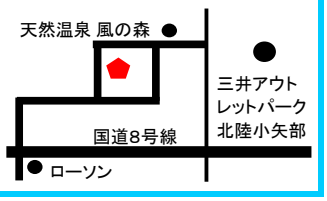
［営業］ 8:00～16:30(休:水・日曜・祝日)

［販売］ 道の駅メルヘンおやべ・
JAいなば・経済センター等

［グルテン］ 使用

＝商品の紹介＝
メルヘン風工房では、富山県小矢部市のブランド米『メルヘン米コシヒカリ』を自家製粉して、米粉やクッキーや等を製造・販売しています。地元の地産地消のお店にお届けしています。

【道の駅 メルヘンおやべ 地図】



17. 沼田製粉株式会社

［商品］ 米粉



［住所］ 小矢部市津沢372番地

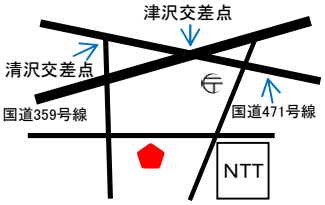
［電話］ 0766－61－2025

［営業］ 8:00～17:00
（休:日・祝・第2・4土曜）

［ホームページ］ http://numada-seifun.com

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
富山県産米100%使用の業務用米粉です。パン・菓子類ではもっちり・しっとりした食感となり、天ぷら等では香ばしくサクサク感が続きます。ほか、用途も広範囲ですので、オリジナル料理を楽しめます。米粉の委託加工も承っておりますので、是非お気軽にご相談下さい。



18. 松永うの花農園

［商品］ 米粉入り りんごケーキ



［住所］ 小矢部市松永2038－2

［電話］ 0766－68－1754

［営業］ シーズン 9月～2月
オフシーズンは不定休
9:00～16:00

＝商品の紹介＝
当農園で栽培した”ふじ”のりんごをたっぷり使い、保存料を使わず風味を引き出すようキャラメルソースで仕上げました。地元産の米粉を使った素朴でやさしい味としっとりした食感をお楽しみくださ



19. 米粉カフェ 梅香（うめか）

［商品］ 米粉ワッフル・米粉パフェ



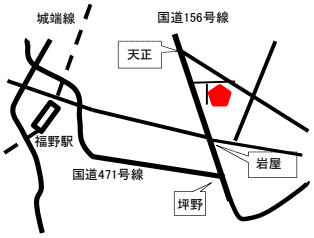
［住所］ 砺波市庄川町天正408

［電話］ 0763－82－7021

［営業］ 10:00～16:00(休:木・金曜)

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
米の消費拡大と、米粉の持つ風味を味わってもらおうと、自ら米粉カフェをオープンしました。鮮度の高い商品を提供しようと、食材は自家農園のものにこだわり、米粉も自家製粉としました。人気の米粉100%ワッフルは表面はカリッ、中はもっちりと焼きあがっていて、トッピングとの相性も抜群です。
カフェを通じて農業や作物のことについて知ってもらいたいと、心のこもった商品開発と接客に心がけています。



20. 田村萬盛堂

［商品］ なんと！ん米ロール



［住所］ 南砺市城端175

［電話］ 0763－62－0124

［営業］ 9:00～17:30(休:火・水曜)

［ホームページ］ https://www.tamuramanseido.jp/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
世界文化遺産五箇山、高清水山系清流育ちの名水コシヒカリ。そのコシヒカリにこだわった米粉ロールケーキです。しっとり感、もっちり感、口溶けの良さ、三種のロールケーキでそれぞれの食感が楽しめ、さらに上質で甘さ控えめな純正生クリームを巻き上げています。
女性週刊誌にも紹介され、全国のお客様より好評を頂いています。



21. 井波屋

［商品］ 焼ドーナツ



［住所］ 南砺市城端573

［電話］ 0763－62－0201

［営業］ 8:30～19:00(休:水曜)

＝商品の紹介＝
米粉を使用した焼ドーナツです。
小麦粉を使っていないので、小麦アレルギーの人も安心して食べられます。また油で揚げないので、とてもヘルシー。
ふんわりとした食感が好評です。
ｷｬﾗﾒﾙ・ﾁｮｺﾚｰﾄ・抹茶・ｶﾌｪｵﾚ・ﾐﾙｸﾃｨｰなど種類も豊富です。



22.株式会社SS製粉

［商品］ 米粉（富山）



［住所］ 黒部市石田1168－17

［電話］ 0765－32－5820

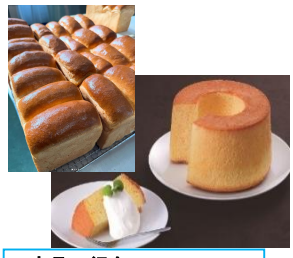
［ホームページ］ http://ss-seifun.jp

＝商品の紹介＝
自然豊かな富山の土地で育った上質なお米を、米粉にしました。衛生管理の行き届いた工場で、湿式気流粉砕製法にて製粉された安心・安全な加工適正の高い製品です。農林水産省連携事業者として日本の食料自給率UPに貢献させて頂きます。
家庭用米粉は県内スーパーで求めになれます。



23.米っ粉倶楽部

［商品］ 米粉パン、立山シフォン

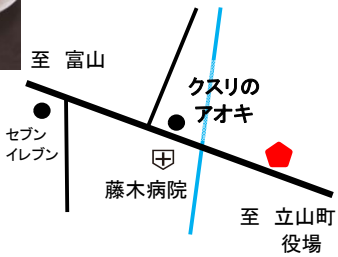


［住所］ 中新川郡立山町前沢2056-3

［電話］ 076－463－0805

［営業］ 7:00～無くなり次第CLOSE
定休日:日・月曜日

＝商品の紹介＝
立山町のコシヒカリから作る、もちもち米粉パンと、添加物不使用のふかふかシフォンケーキが人気です。丁寧に手作りされた米粉独特のやさしい甘味が味わえます。



24. 和洋菓子ながかわ

［商品］ おにぎり地蔵・うん米もん

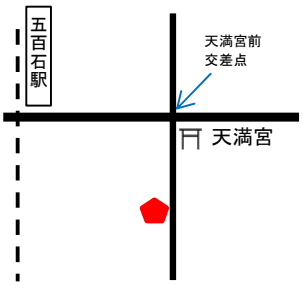


［住所］ 立山町五百石67

［電話］ 076－463－0261

［休日］ 不定休

＝商品の紹介＝
小麦アレルギーの人も食べれるお菓子として開発しました。
おにぎり地蔵は、富山県産米粉100%使用し、お米のように白く蒸し上げたソフトでおにぎりの形の生地に「わかめ餡・昆布餡・梅餡」をサンドした商品です。
新商品で富山県産米粉100%の焼き菓子「うん米もん」も好評発売中です。



25. 有限会社カンダファーム

［商品］ 米粉、玄米粉



［住所］ 小矢部市藤森5233－1番地

［電話］ 0766－69－8734

［営業］ 9:30～18:00(休:土・日曜)

［ホームページ］ http://kanda-farm.jp/

＝商品の紹介＝
小矢部市蟹谷地区で有機肥料と減農薬で栽培された、コシヒカリ100%の米粉です。
パンやケーキは、しっとりモチモチした食感に。カレーやグラタンはまろやかに仕上がります。更に天ぷらやフライの衣に使用していただくと、油の吸収が少なくサクサクと揚がりヘルシー料理が楽しめます。



26. ラ･ラ･ガーデン

［商品］ 米粉麺



［住所］ 入善町椚山1451－9

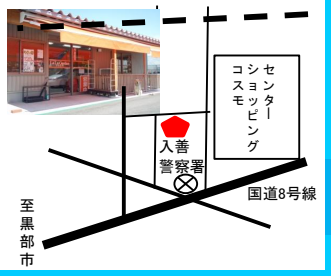
［電話］ 0765－72－0515

［営業］ 8:30～17:00(休:日・祝・第2・4土曜)

［ホームページ］ https://www.dreamfarm.jp/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
(有)ドリームファームが、精魂こめて栽培した「入善産コシヒカリ」でうどんとラーメンを作りました。その名は「夢麺(ゆーめん)」。米粉特有のモチモチした食感が楽しめる、新しい感覚の麺です。温めても冷やしてもおいしく召し上がれます。



27. 土遊野

［商品］ 米粉、パンケーキミックス、焼き菓子



［住所］ 富山市土167

［電話］ 076-403-2898

［営業］ 9:00～16:00 （休:土日祝日）
農場に直売ショップはございません
※農場での農産物直接受取りや見学・体験には事前予約が必要です

［HP］ https://doyuuno.net/

＝商品の紹介＝
自社生産している米粉を使用し、身体に優しいお菓子作りを心掛けています。添加物も最小限にしているため、小さなお子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。ダイシモチ麦入りの米粉パンケーキミックスは通販でも購入できます。



28. さわや食品株式会社

［商品］ 米粉入りコシヒカリ食パン、富山の昆布パン



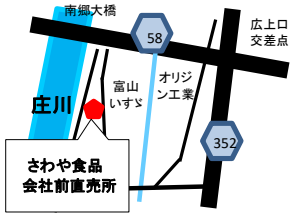
［住所］ 射水市広上2000－35

［電話］ 0766－51－6388

［販売］ さわや食品会社前直売所・フレッシュ佐武(スーパー) 他

［ホームページ］ https://www.sawaya-pan.co.jp/

＝商品の紹介＝
食パンの素材にとことんこだわってみました。富山県産コシヒカリ米粉と高岡産小麦ゆきちから・国内産小麦ゆめちからを使用した食パンは、特有のもちもち感が好まれ、大変好評を得ています。「富山の昆布パン」も米粉を使用しています。



29. 昌栄堂

［商品］ COMEKO米粉クッキー
（プレーン・くるみ・カカオ）

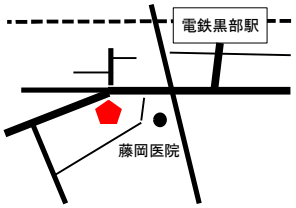


［住所］ 黒部本店　黒部市三日市1078－1
一笑庵　魚津市友道1398－1

［電話］ 黒部本店　0765-54-0002
一笑庵　0765-24-2525

［営業］ 黒部本店　平日9:00～18:00
(土日祝8:00～18:00)
一笑庵　9:00～18:00
(休:水曜)

＝商品の紹介＝
自然の風と語る街で生まれた絶品の米粉クッキーです。
富山県産コシヒカリ米粉100%、きな粉は富山県産大豆を自社加工して美しく出来上がりました。



30. Reiwa Pancake

［商品］ 米粉パンケーキ



［住所］ 黒部市天神新444－9
K-HALL 1F

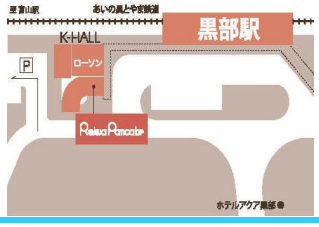
［電話］ 0765－32－3218

［営業］ 10:00～17:00(LO16:00)
(休:水曜、第4火曜)

［ホームページ］ https://www.k-hall.jp/cafe/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
富山県産「富富富」・古代米を独自に製粉してもらい、厳選した食材を使用した、身体にやさしいパンケーキです。焼きたて"ふわっふわ"の米粉のパンケーキをお召し上がりください。



31. 糀ASOBI



［商品］ 高道ロール、高道フィナンシェ、チーズケーキ、ガトーショコラ

［住所］ 砺波市高道53－2

［電話］ 0763－58－5030

［営業］ 10:00～15:00(休:月曜)

［ホームページ］ https://www.kojiasobi.jp

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
100%米粉、グルテンフリーの糀スイーツです。北陸の素材を塩糀や醤油糀や甘糀で醸したお菓子は、美や健康へのこだわりと至福の美味しさを両立させます。DNAが喜ぶ発酵スイーツを通して幸せな笑顔あふれる毎日を送っていただきたいと思っています。



32. LE MUSÉE DE H 富山店

［商品］ YUKIZURI、
YUKIZURI 富山



［住所］ 富山市明輪町1－220
きときと市場とやマルシェ内

［電話］ 076－471－8111

［営業］ 9:00～20:00(年中無休)

＝商品の紹介＝
北陸の地元素材を取り入れての創作をコンセプトに、米粉の特徴を活かし、サクッと歯切れのよい食感に仕上げたサブレと、パイの層が生み出すサクサク感を組み合わせた独自の食感を追求しました。



33. icoOWL studio



［商品］米粉シフォンケーキ

［住所］射水市本町2丁目6－27
クロスベイ新湊の隣

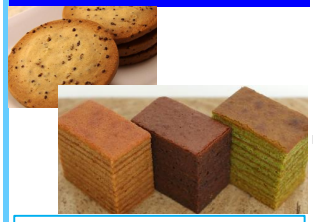
［電話］080－4683－9866

［営業］11:00～19:00(休:月・火曜)

＝商品の紹介＝
富山県産コシヒカリ100%の米粉で作った体に優しいシフォンケーキを販売しています(米粉シフォンケーキはホールの販売になります)。また、「わんこ専用シフォンケーキ」も米粉100%です。



34. 引網香月堂



［商品］よごと、越中富山やくぜんサブレ

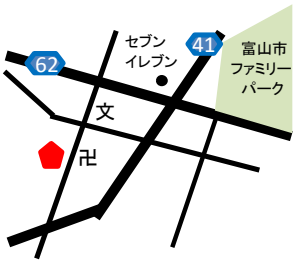
［住所］富山市古沢111-3(古沢本店)

［電話］076－471－8755

［営業］9:00～18:00(休:月・火曜)

［ホームページ］https://www.hikiami.co.jp/

＝商品の紹介＝
銘菓「よごと」は、小麦粉や乳製品(生クリーム、バターなど)、白砂糖を使わずにしっとりと焼き上げた、新しい和の焼菓子です。
その材料は、甜菜糖、黒糖、富山県産米粉、麹から作られる甘酒、そして菜種油を少量と、旨味のある岩塩を隠し味に。



35. ひみぷりん



［商品］カモメの卵ふぃなん

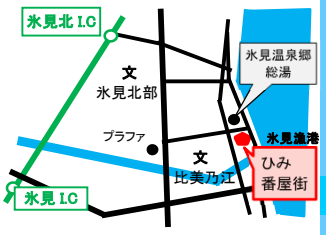
［住所］氷見市北大町25－5
ひみ番屋街　西の番屋

［電話］070－1304－6487

［営業］8:30～17:00(土日～17:30)

［ホームページ］https://www.himi-purin.com/

＝商品の紹介＝
県産米粉を使用したグルテンフリーのフィナンシェです。小麦アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。
外はカリッと、中はもっちりとした食感です。形状は、お店のモチーフでもある、幸運を象徴するカモメの卵をイメージしました。



36. お米食堂



［商品］米粉を使用した、お弁当とおやつ

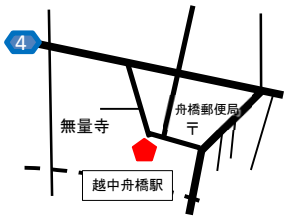
［住所］中新川郡舟橋村竹内602

［電話］090－6812－0232

［営業］24時間営業の自動販売機のみ

［ホームページ］https://okome-shokudo.com/

＝商品の紹介＝
日本人が育ててきた「お米の食文化」を大切にしています。米粉が持つ特性を活かした、グルテンフリーのお弁当とおやつです。



37. ママのチーズケーキ



［商品］ママのチーズケーキ、米粉のチーズロールケーキほか

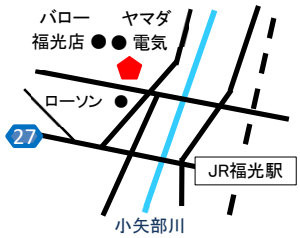
［住所］南砺市福光200－2
楽蔵　グリーンモール福光内

［電話］070－4329－1308

［営業］10:00～18:00(休:火・水曜)

［HP］https://store.mamascheesecake.jp/

＝商品の紹介＝
【ほっと一息つく一瞬を】をコンセプトとしたチーズケーキ専門店です。
白砂糖・保存料・香料・小麦粉を使わず、素材にこだわり、丁寧に焼き上げたチーズケーキは 濃厚なのにさっぱり。とろける幸せ食感をお楽しみください。



38. 里山工房FICO



［商品］米粉ケーキ、クッキーなど

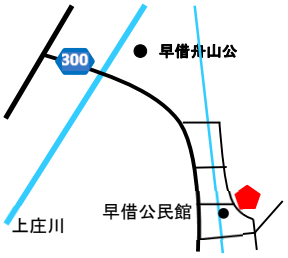
［住所］氷見市早借1006

［電話］0766－76－2713

［営業］10:30～17:00
(休:月・火・水)

［HP］https://satoyama-fico.com/

＝商品の紹介＝
いちじく農家が営む、小さなお菓子屋さんです。お店に並ぶお菓子はすべて地元産の米粉100%。地元農家さんの野菜や果物を使用し、安心安全・地産地消にこだわった心と身体に優しいお菓子をお届けしています。



39. わの色がさね



［商品］バウムクーヘン

［住所］高岡市下黒田1686-2

［電話］0766－54－7481

［営業］10:00～17:00(休:火・水)

https://www.instagram.com/wanoirogasane_baum/

＝商品の紹介＝
富山県産の米粉と仁光園さんの卵をふんだんに使用した彩り豊かなバウムクーヘンです。外側は日本古来の色彩文化「かさねの色目」をコンセプトに、2種類の蜜でコーティング。
自分へのご褒美や大切な人への贈り物にもおすすめです。



40. 放生若狭屋



［商品］富山米のカステラ

［住所］射水市善光寺16-5

［電話］0766－84－0844

［営業］9:00～19:00

［HP］https://houjou-wakasaya.jp/

＝商品の紹介＝
富山が誇る自然の恵み「コシヒカリ」の米粉ならではの優しい口溶け。富山の素材にこだわり丁寧に焼き上げました。米粉ならではのモチモチとした食感と、お米の自然な甘みをおたのしみください。

