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！

令和 8年 10月更新

石川県内の米粉製品取扱い店（県北部）

珠洲市

1. パティスリー シュークルグラス（洋菓子）（営業再開）
59. natural cafe minanto（洋菓子）（営業再開）
61. Cafe&Salon Anarchy（パン）

輪島市

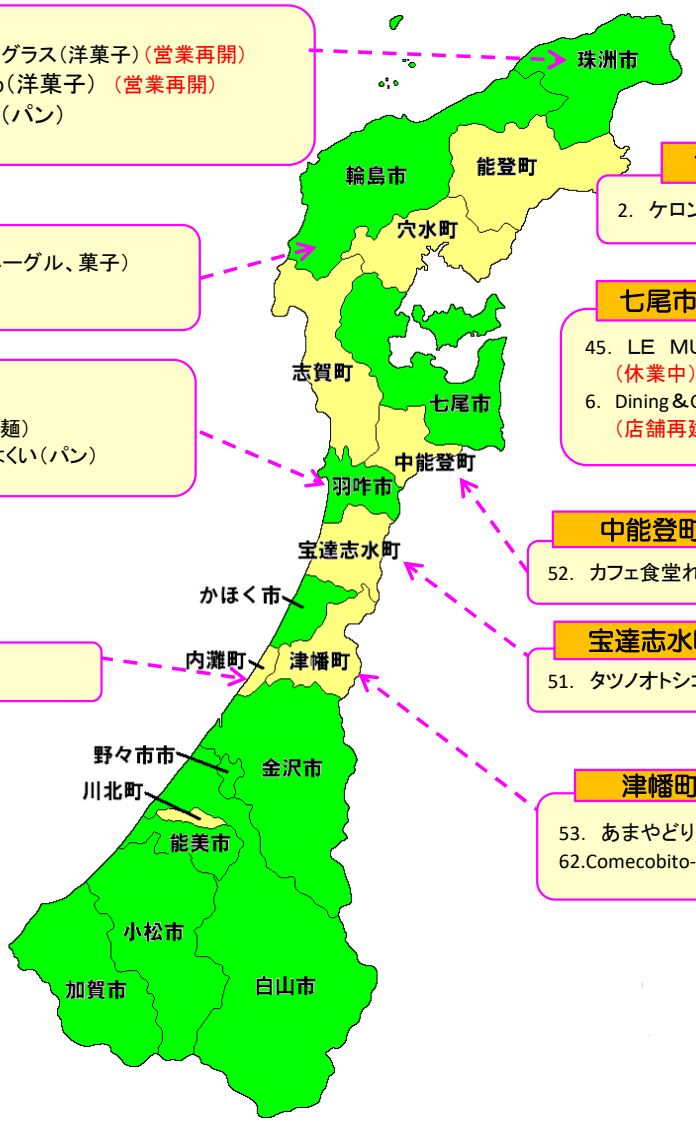
3. こめとわとベーグル（ベーグル、菓子）（一部営業再開）

羽咋市

4. ベルン（洋菓子）
5. アグリスターオナガ（米粉麺）
7. ファーマーズベーカリーはくい（パン）

内灘町

8. ひまわり堂（洋菓子）



能登町

2. ケロンの小さな村（パン）（営業再開）

七尾市

45. LE MUSÉE DE H（洋菓子）（休業中）
6. Dining＆Gallery ICOU（洋菓子）（店舗再建中）

中能登町

52. カフェ食堂れんげや（洋菓子）

宝達志水町

51. タツノオトシゴ（洋菓子）

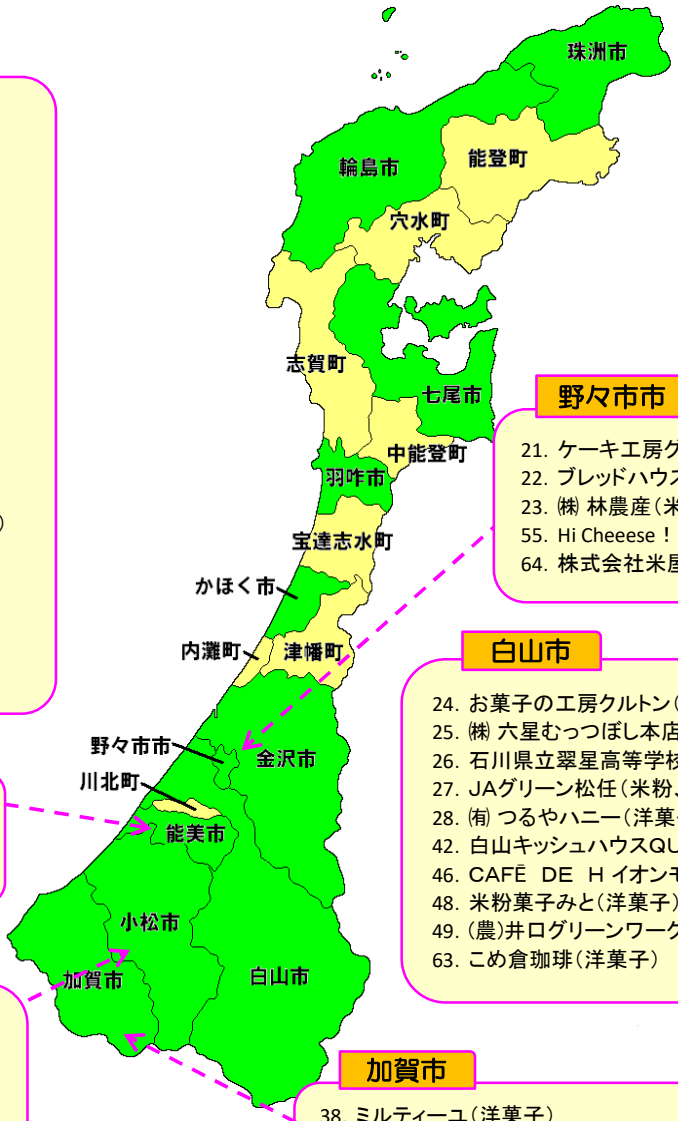
津幡町

53. あまやどり（洋菓子）
62.Comecobito-椿原製菓-（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

石川県内の米粉製品取扱い店
（県央・県南部）



金沢市

9. ベル・エポック（洋菓子）
10. ㈱ ほくりく製粉（米粉）
11. C&C金沢（米粉）
12. Perch Coffee（菓子）
13. HUG mitten WORKS（洋菓子）
14. 茶菓工房 たろう 弥生本店（和菓子）
15. 金澤ボストン（洋菓子）
16. むつぼしマーケット金沢長坂店(惣菜）
17. しあわせお菓子 ふらんどーる（菓子）
18. パン工房バビロン（パン）
19. パティスリー木のひげ（洋菓子）
20. ケーキハウスエンゼル（洋菓子）
41. WAGOME（パン、菓子）
43. LE　MUSÉE　DE　H 金沢店（洋菓子）
44. LE　MUSÉE　DE　H 百番街店（洋菓子）
50. もっちふる（ワッフル）
54. トムハナの木（ベーグル）
57. harapëko（洋菓子）
58. ほうが菓子店（洋菓子）
60. 甘味こしらえ　しおや（洋菓子）

野々市市

21. ケーキ工房グーテ（洋菓子）
22. ブレッドハウス エピ（パン）
23. ㈱ 林農産（米粉）
55. Hi Cheeese！（洋菓子）
64. 株式会社米屋（洋菓子）

白山市

24. お菓子の工房クルトン（洋菓子）
25. ㈱ 六星むっつぼし本店（惣菜）
26. 石川県立翠星高等学校（クッキー）
27. JAグリーン松任（米粉、パン）
28. ㈲ つるやハニー（洋菓子）
42. 白山キッシュハウスQUI（洋菓子）
46. CAFÉ　DE　H イオンモール白山店（洋菓子）
48. 米粉菓子みと（洋菓子）
49. (農)井口グリーンワークス（菓子）
63. こめ倉珈琲（洋菓子）

能美市

29. イルグラーノたかぎ（洋菓子）
30. たかはし糀店（米粉）
31. 宗屋　SOYA（パン、菓子、米粉）

小松市

32. ままんま工房（パン、菓子、米粉）
33. JAあぐり（パン）
34. 道の駅こまつ木場潟（パン、菓子）
35. 長寿庵みのわ（洋菓子）
36. ビロン（パン）
37. Bikke（パン）
56. ツキトワ/明月堂（洋菓子）

加賀市

38. ミルティーユ（洋菓子）
39. イタリアン カーサ フォルトゥーナ（パン、ピザ、洋菓子）
40. T・Beans（ジェラート）
47. 橘香堂（洋菓子）

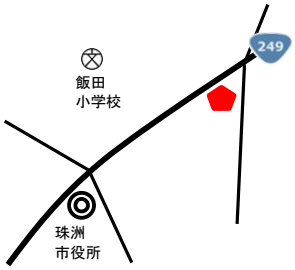
北陸農政局ホームページにおいても管内（新潟・富山・石川・福井）の米粉製品取扱店をご紹介しております。
その他、米粉に関する情報も掲載しておりますので、ぜひご覧下さい。
https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html

1.パティスリー　シュークルグラス



［商品］大納言焼、能登大納言サンド
［住所］珠洲市飯田町10－1
［電話］0768－82－6656
［営業］12:00～18:30(休:日・月・木)
［HP］http://www.sucreglace6656.com/

＝商品の紹介＝
大納言焼は、米粉とアーモンド粉を使ったしっとりしたお菓子に大地の赤い宝石（小豆）をしきつめました。また、能登大納言サンドは、米粉とアーモンド粉を使った抹茶の生地にクリームと小豆をサンドしたサクッとした食感のお菓子です。

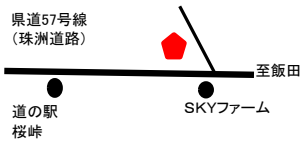


2.ケロンの小さな村



［商品］米粉パン・米粉ピザ
［住所］能登町中斉た部26
［電話］090－4322－1380
［営業］10:00～17:00(土・日のみ)
※平日は要予約
［HP］https://keronmura.wixsite.com/noto

＝商品の紹介＝
お米は天日干しでケロンの村でとれたもの。パン工房では、自家製粉した米粉を使って、大型の石窯で香り高い米粉パンやピザを一気に焼き上げます。
パンづくりやピザづくりが体験できます。焼きたてのアツアツのパンやピザをほおばると、子どもたちに笑顔が広がります。お子さんと一緒にぜひ一度ご来村ください。



3.こめとわとベーグル



［商品］米粉、こめこのおやつ
［住所］輪島市町野町粟倉二部80-10
現在「まちのテラス」にて
［営業］**焼き菓子などを販売中**
10:00～17:00(不定休)
https://www.instagram.com/cometowato/?hl=ja

＝商品の紹介＝
お米と糀で作った自家製酵母の米粉スコーンなどの焼き菓子を販売しています。
ベーグルの販売再開まで、もう少しお時間を頂戴いたします。

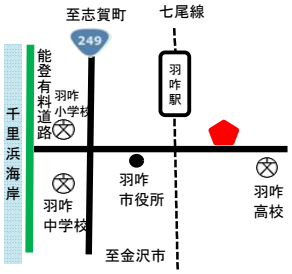


4.ベルン



［商品］能登塩ダクワーズ
［住所］羽咋市東川原町柳橋74－6
［電話］0767－22－5230
［営業］9:30～19:00(休:木曜)
［HP］https://r.goope.jp/bernhakui/

＝商品の紹介＝
「能登塩ダクワーズ」は、米粉コンテスト2013で、食品協会会長賞をいただきました。また、もち粉を使った「もちっこロール」やお土産に人気の「モザイク」など・・・。ぜひ一度お立ち寄り下さい。

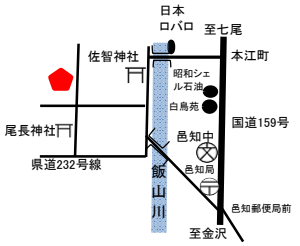


5.農事組合法人アグリスターオナガ



［商品］米粉、米粉麺
［住所］羽咋市尾長町ト72
［電話］0767－26－1225
［営業］事前にお電話ください。
［HP］https://agristar-onaga.com/

＝商品の紹介＝
極力農薬を使わず有機減農薬栽培した米（エコ認証済）を原料に、米粉と米粉麺を作りました。黒米入りの米粉麺もあります。JAグリーンはくい、マックスバリュ羽咋店、アルプラザ鹿島の「すみよし亭」等で販売しています。

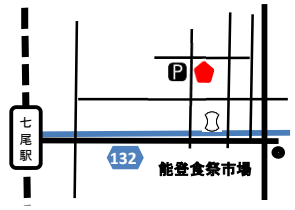


6.Dining & Gallery ICOU



［商品］パンケーキ、焼き菓子
［住所］七尾市木町1-1　鹿渡酒造
［営業］**店舗再建中**
受注販売対応
［HP］https://i-company-u.com/
https://www.instagram.com/diningandgallery_icou/

＝商品の紹介＝
身体も心もほっとできるおやつをみなさまに。ICOU のおやつは素材の慈味深さを最大限に活かしたお菓子作りをしています。 江戸中期より紡ぐ酒蔵で憩いのカフェを。「新鮮でいて懐かしい」そんな空間をご提供できたらと思います。

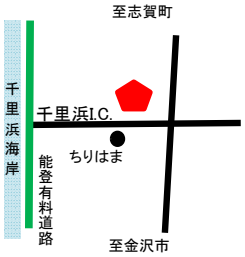


7.ファーマーズベーカリーはくい



［商品］玄米粉パン
［住所］羽咋市千里浜町タ1番地62
（道の駅のと千里浜内）
［電話］0767－22－3891
［営業］9:00～　売り切れ(休:水曜)
［HP］https://noto-chirihama.com/bakery/

＝商品の紹介＝
羽咋市で作られたお米の玄米粉でつくられたもちもちのパンが自慢です。
玄米粉のパンは、ねばりがあり水分たっぷりのもちもち食感。
玄米の栄養素はそのままです。
なるべく地元の食材を使ったパン作りをしています。

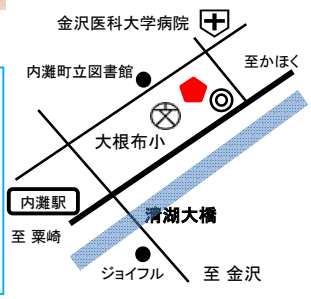


8.ひまわり堂



［商品］石川県産米粉のミルクシフォン
みるくサブレ、うちなだろ～る
［住所］内灘町大根布7－68
［電話］080－4251－3358
［営業］11:00～17:00(休:月・火・水曜)
［HP］https://himawariponpon.nearbyplace.net/

＝商品の紹介＝
石川県産米粉とミルク王国内灘の美味しいミルクのハーモニー。ふんわりしっとりのミルクシフォンケーキや、うちなだろ～るはやさしいお味で超絶品です。うちなだミルクサブレは食感さっくり、能登の塩や五郎島金時味など5種類ございます。



9.ベル・エポック

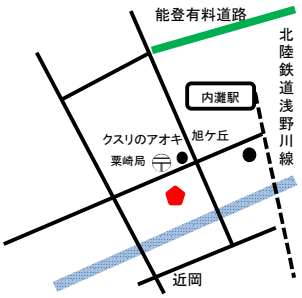
［商品］チョコチップス



［住所］金沢市粟崎1－54－1

［電話］076－238－1175

［営業］10:00～19:00
（休:不定休）



＝商品の紹介＝
石川県産コシヒカリ米粉を使用したオートミールクッキーです。

10.㈱ほくりく製粉

［商品］羽二重粉、落雁粉、道明寺、上新粉、上用粉、その他



［住所］金沢市二ツ寺町イ61－1

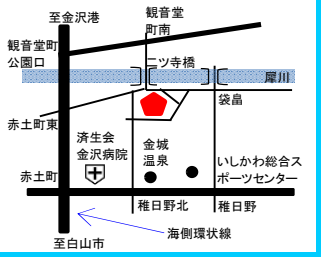
［電話］076－267－3586

［営業］9:00～17:00（休:土・日・祝日）

［HP］https://www.hokurikuseifun.jp/

［グルテン］不使用

＝商品の紹介＝
弊社では、原料に地元「北陸産のお米」を中心に国内産米のみの「良質な米粉」を製造しております。
お気軽にお問合せ下さい。



11.C＆C金沢

［商品］米粉（製菓用）



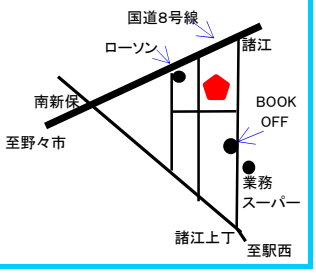
［住所］金沢市諸江町中丁197－1

［電話］076－260－1106

［営業］10:00～17:00
（休:月曜、第1・3・5日曜）

［HP］https://www.cckanazawa.com/

＝商品の紹介＝
ピンクの建物が目印の「お菓子の材料と器具の店」です。米粉（製菓用）のほか、粉類、油脂類、チョコ、ナッツ、ドライフルーツ、香料、酵母等幅広く品を揃え、皆様のお菓子作りをサポートします。2F講習室では各種お菓子教室も開催しています。



12.Perch Coffee

［商品］米粉どらやき
お米ソフトクリーム



［住所］金沢市天神町1-14-16

［営業］10:00～18:00
休:水曜日、第1、3火曜日

https://www.instagram.com/perchcoffeetenjin/

＝商品の紹介＝
米粉を使用したどら焼きは、毎朝丁寧に一枚づつ、心を込めて焼いております。有機米と植物性素材だけで作ったソフトクリームは、お米のやさしい甘さが味わえます。
身体にやさしいお菓子をお供に、ほっとひと息つく時間をどうぞ。



13.HUG mitten WORKS

［商品］米粉のチーズケーキ



［住所］金沢市駅西新町1－1－29

［電話］076－207－9096

［営業］月・水 8:00～17:00
火・土・日・祝 11:00～18:00
（休:木・金曜）

［HP］https://hug-works.com

［グルテン］不使用

＝商品の紹介＝
石川県産のコシヒカリの米粉を100%使用。素焚糖のやさしい甘み、国産クリームチーズ、石川産の卵、素材にもこだわって作っています。
※日替わりで販売がない日もございます。米粉のマフィンなども作っています。
在庫に関してはお問合せください。



14.茶菓工房たろう　弥生本店

［商品］米粉ショコラ（1～5月）、米粉チーズ（9月～12月）



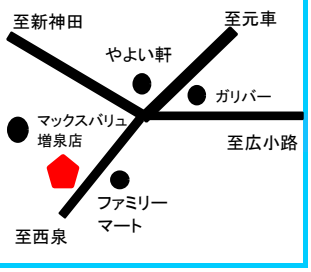
［住所］金沢市増泉4丁目3番7号

［電話］076－213－7233

［営業］9:00～18:00

［HP］http://www.sakakobo-taro.com

＝商品の紹介＝
米粉の持つ風合いや特性が和菓子には最適と考え、地元産のコシヒカリ米粉を使用した焼き菓子を作りました。しっとりなめらかな食感をお楽しみください。



15.金澤ボストン

［商品］米粉焼菓子「金沢望郷歌」



［商品］金沢市木ノ新保町1－1
JR金沢駅百番街あんと内

［電話］076－260－3782

［営業］8:30～20:00（年中無休）

［HP］http://www.bostonkanazawa.jp/

＝商品の紹介＝
石川県産コシヒカリの米粉を使用し、伝統的な加賀野菜の中でも代表格でもある五郎島金時・加賀れんこん・打木赤皮甘栗かぼちゃを厳選し、旨味を生かすため、着色料・保存料は加えず、ペースト状にして練りこまれた焼菓子「金沢望郷歌」を販売しています。JR金沢駅百番街あんと内で常時販売しています。



16.むつぼしマーケット金沢長坂店

［商品］米粉からあげ



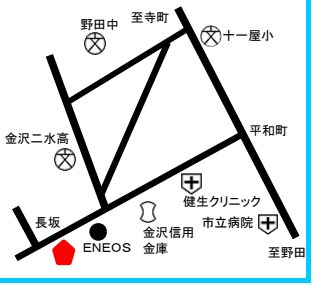
［住所］金沢市長坂2丁目24番地3号

［電話］076－272－8181

［営業］10:00～19:00（休:日曜）

［HP］http://www.rokusei.net/

＝商品の紹介＝
自社栽培のこしひかり米粉を使用。小麦粉・たまご不使用でカリッと和テイストに仕上げました。たくさん食べてもしつこさがなく、お子さまから大人まで大人気！一度食べたらとりこになる自慢のからあげです。
他にも米粉のカレールゥや米粉のドーナツなども取扱いしております。



17.しあわせお菓子　ふらん･どーる

［商品］コシヒカリの和生ロール



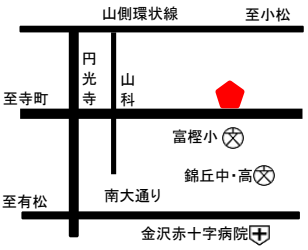
［住所］金沢市山科1－3－17

［電話］076－243－5700

［営業］10:00～19:00(休:月･火曜)

［HP］http://frandore.jp/

＝商品の紹介＝
「コシヒカリ和生ロール」は、しっとり･ふっくらと仕上げるために、米粉を使用し、別立製法で製造しています。
よりきめ細かい生地･口どけの良さを引き立てるため、低脂肪生クリームを使用。あっさりとした後味に仕上げています。
田上ヴァレ店でも販売しています。



18.パン工房バビロン

［商品］米ワッサン



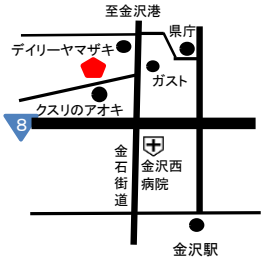
［住所］金沢市藤江南3丁目168－17

［電話］076－268－6779

［営業］7:00～18:00(休:日･月曜)

［HP］http://www.babylon-nakata.com/

＝商品の紹介＝
石川県産コシヒカリ80%、小麦グルテン20%使用した、もちもちのクロワッサンです。毎日焼きたてのおいしさを、ご提供しております。



19.パティスリー木のひげ

［商品］KANAZAWA穂ほほ



［住所］金沢市八日市1丁目675

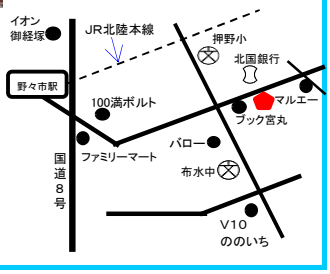
［電話］076－242－3636

［営業］10:00～19:00(休:火曜)

［HP］http://kinohige.a.la9.jp/

［グルテン］使用(12分の1)

＝商品の紹介＝
パイ作りの基本は、小麦粉のグルテン(粘質性)を活かして作ります。グルテンの無い米粉に、パイ作り半世紀に及ぶ職人技にて挑み、石川産コシヒカリのパイを焼き上げました。kanazawa穂ほほのサクサクとした口当たりと手作りの稲穂の形をご賞味下さい。石川の米粉食品コンテストにてグランプリ(石川県知事)賞受賞。イオン白山･御経塚店でも販売しています。
また、26年度石川県米粉食品コンテストにて石川県農業協同組合中央会会長賞受賞の



20.ケーキハウスエンゼル

［商品］白山お米アメリカンクッキー



［住所］金沢市福増町南79－1

［電話］076－240－1143

［営業］9:00～20:00(休:水曜)

［HP］https://enzelu.com/wordpress/

［グルテン］不使用

＝商品の紹介＝
石川県産の特別栽培米コシヒカリの米粉を使用。サクサクのクッキーの中にミルクチョコも入ってます。約15cmほどのビックサイズでご贈答にも喜ばれるお菓子です。



白山ＩＣ 降りてすぐ

21.ケーキ工房グーテ

［商品］米粉入りレモンケーキ



［住所］野々市市御経塚1－485－1

［電話］076－246－8989

［営業］9:30～19:30(休:月･火曜)

［グルテン］使用

＝商品の紹介＝
米粉入りレモンケーキには、レモンのチョコがかけてあります。
米粉入りレモンケーキは、お店の1番人気で1つ248円(税込)で、5個、10個、15個入りがあります。



22. ブレッドハウス　エピ

［商品］米粉パン(グルテン入り)
(食パン、あんぱん)



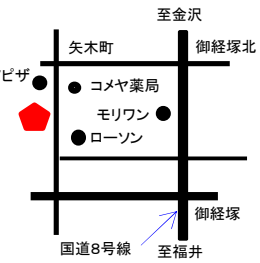
［住所］野々市市御経塚3－237

［電話］076－269－0603

［営業］7:00～19:00(休:火曜)
7:00～17:00(日曜、祝日)
売り切れ次第、終了

［HP］https://www.breadhaouse-epi.com

＝商品の紹介＝
当店は、米粉85%、グルテン15%を使用した米粉食パンとあんぱんを販売しています。米粉ならではのモチモチの食感が好評で、また腹持ちもよいことから、口コミで評判が広がり、リピーターも増えています。
卵、添加物を使用しておりません。是非一度お試しください。



23.㈱林農産



［商品］林さんちの超普通じゃない米粉500g

［住所］野々市市藤平160番地

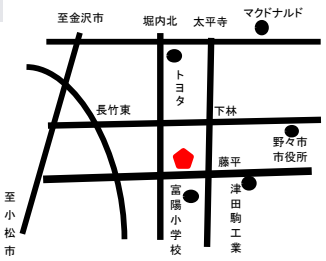
［電話］076－246－1241

［営業］10:00～18:00
(休:日曜･祝日、1月1日～7日)

［HP］https://www.hayashisanchi.co.jp/

［グルテン］不使用

＝商品の紹介＝
「林さんちの超普通じゃない米粉」の袋には、用途＝天ぷら粉、ホワイトソース、ケーキと明記されております。小麦粉に、種類(強力･中力･薄力)があって用途が違うように、米粉にも適した用途があるのです。「林さんちの超普通じゃない米粉」でケーキ、ホワイトソース(小麦粉で作るよりもお手軽で失敗が無く作れます。)クッキー、たこ焼き、天ぷらを作ってみれば納得してもらえると思います。



24.お菓子の工房クルトン

［商品］米粉ロールケーキ、米粉パウンドケーキ、米粉フランスパン、米粉クッキー等

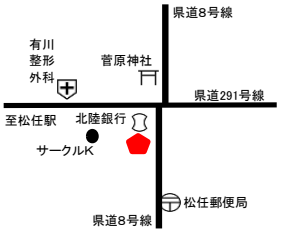


［住所］白山市八ツ矢町620番地

［電話］076－275－4227

［営業］7:00～19:00(休:火曜、第3月曜)

＝商品の紹介＝
石川県産コシヒカリを使用し、「体に優しい」をモットーにして、天然きび砂糖、地元の食材をふんだんに利用し、地産地消で皆様に喜んでいただけるお菓子作りに挑戦しています。また、添加物やカロリーの高い食材は控え、安心安全を追求しています。
道の駅 めぐみ白山、JA白山 よらんかいねぇ広場でも販売しています。



25.むつぼしマーケット松任本店

［商品］ 米粉塩から揚げ



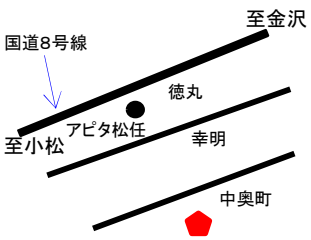
［住所］ 白山市橋爪町104番地

［電話］ 076－276－6287

［営業］ 9:00～17:00(休:水曜)

［HP］ http://www.rokusei.net/

＝商品の紹介＝
自家栽培六星こしひかりの米粉を使用した塩味の鶏のから揚げ。米粉のサクッとした食感が特徴です。本店のほか、金沢駅の百番街店おみやげ館、金沢市長坂の各店舗でも販売しております。



26.石川県立翠星高等学校

［商品］ はくさん米粉クッキー



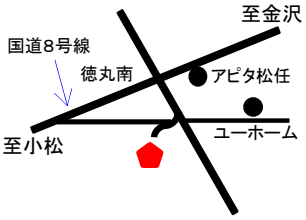
［住所］ 白山市三浦町500－1

［電話］ 076－275－1144

［営業］ 13:45～14:45
(4～11月:木曜、12～3月:金曜)

［HP］ https://cms1.ishikawa-c.ed.jp/suiseh/

＝商品の紹介＝
フードアクションニッポンアワード2012において流通部門優秀賞を受賞しました。本校の模擬株式会社SUISEI-FACTORYが、はくさん米粉を使ったサクサクのクッキーを作りました。
週に1時間のみの限定販売ですので売り切れの際はご容赦下さい。



27.JAグリーン松任

［商品］ 米粉、米粉パン、菓子類



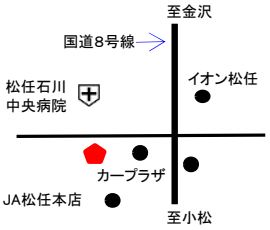
［住所］ 白山市倉光4丁目40

［電話］ 076－274－2233

［営業］ 8:30～18:00

［HP］ https://www.is-ja.jp/matto/

＝商品の紹介＝
石川県産の米粉を使って生産者が愛情を込めて作った産直の米粉パン、菓子類はモチモチしていてふんわり、素材を活かした味が好評です。
また、ご家庭でのお菓子やパン作りに石川県産の米を100%使った産直会員の米粉も販売しています。ぜひご利用ください。



28.(有)つるやハニー

［商品］ WATAYUKI、WATAYUKIショコラ



［住所］ 白山市道法寺町ヘ34

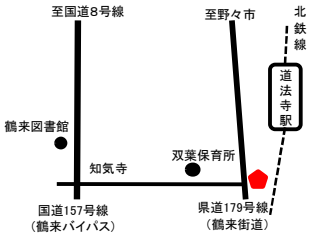
［電話］ 076－272－0407

［営業］ 9:00～18:00(休:水曜)

［HP］ http://www.tsuruyahoney.com/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
石川県産の米粉を100%使用した、ロールケーキ。雪のようなくちどけのスポンジと濃厚な生クリームをお楽しみください。チョコレート味も新しく加わりました。
本店の他、レッツ店でも販売しております。



29.イルグラーノたかぎ

［商品］ 米粉フィナンシェ、マドレーヌ



［住所］ 能美市粟生町ツ56

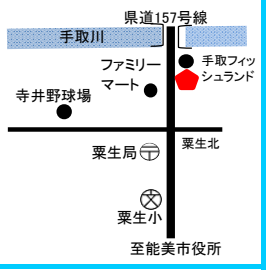
［電話］ 0761－57－0263

［営業］ 9:00～19:00(休:火曜)

［HP］ https://www.ilgrano-takagi.com/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
米粉を使用した数種類あるフィナンシェ、マドレーヌは、もちっとして、やさしい味に仕上げました。



30.たかはし糀店

［商品］ 米粉

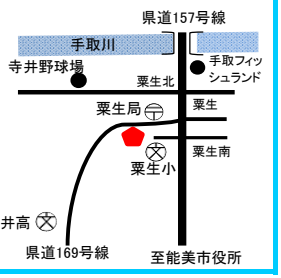


［住所］ 能美市粟生町イ57

［電話］ 0761－57－0265

［営業］ 9:00～18:00

＝商品の紹介＝
「真に農業を思い、農業のために死力を尽くす！」　明治創業の老舗糀屋が真剣に農業に取り組んでいます。
有機JASの認定を受け、農薬に頼らずに育てたコシヒカリを原料に、微細な米粉を作りました。
米、味噌、もち、米飴等も販売しています。ご来店の際は、事前にご連絡ください。
(農繁期はほ場にいることが多いため)



31.宗屋　SOYA

［商品］ グルテンフリーパン・スイーツ・タコス



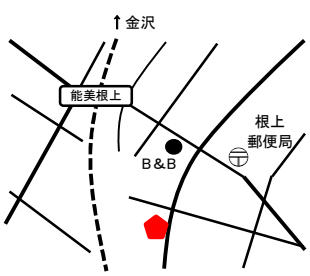
［住所］ 能美市大成町チ81-1

［電話］ 0761－66－8213

［営業］ 9:30～18:00(休:日・月)

［HP］ https://soya-come.com/

＝商品の紹介＝
宗屋　SOYAのパンやタコスには自ら農薬や化学肥料を使わず育てた米粉を使っています。玄米をまるごと自分たちで製粉して、常に新鮮な製粉したての米粉を使用しております。
毎日食べても飽きのこないシンプルな材料を厳選し、お米本来の風味と米粉特有のもっちりした食感をお楽しみください。



32.ままんま工房

［商品］ 米粉パン、米粉菓子

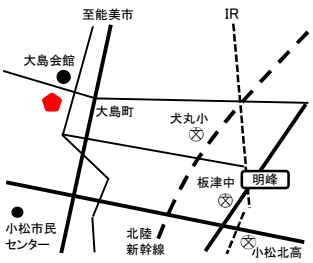


［住所］ 小松市大島町乙77
※直売所はありません

［電話］ 0761－23－3920

［営業］ 平日:8:30～18:00
土日祝:～14:00(休:火曜)

＝商品の紹介＝
地産地消にこだわり、地元の米粉や野菜を使用したパンやお菓子を毎日作っています。お米のやさしい甘さや、もちもち、ふんわりなどの多様な食感を、十分に堪能できる商品です。
石川県内のJA直売所や道の駅、Aコープなどで販売しています。



33.JAあぐり

［商品］ 米粉メロンパン・食パンなど



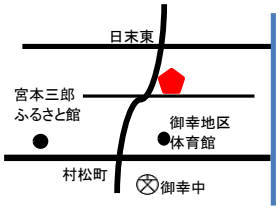
［住所］ 小松市日末町い59－1

［電話］ 0761－43－0351

［営業］ 8:30～18:00
（休:1～2月の火曜）

［HP］ https://www.ja-komatsushi.or.jp/

＝商品の紹介＝
JAあぐりはJA小松市西部総合支店みゆき支店に隣接したJAの直売所です（営農資材センターに併設）。
地元産の米を使って製造された、食パン・ロールパン・コッペパン・あんパン・クリームパン・メロンパンなどいろいろな米粉パンを販売しています。



34.道の駅 こまつ木場潟

［商品］ 米粉パン、菓子類



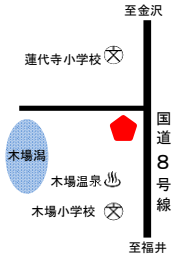
［住所］ 小松市蓮代寺町ケ2－2

［電話］ 0761－25－1188

［営業］ 8:30～18:00
（休:1～2月の水曜）

［HP］ https://michinoeki-k-kibagata.com/

＝商品の紹介＝
小松産の米粉で作る、各種パンやワッフル、サブレなど常時20種類以上あります。また、米粉シュークリームや、季節限定での米粉ロールケーキもありますよ。



35.長寿庵みのわ





［商品］ 米粉ロールケーキ・シュークリーム

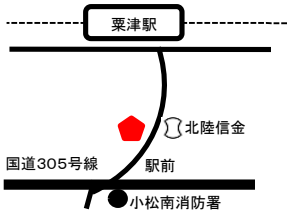
［住所］ 小松市蓑輪町二の1の4

［電話］ 0761－44－3120

［営業］ 8:00～20:00（休:月曜）

［HP］ https://minowa-kashiho.com/

＝商品の紹介＝
地元小松市の山間部で育てられた「蛍米」の米粉を原料にシュークリームとロールケーキを製造しています。好評につき、ロールケーキをカットし、デコレートしたショートケーキも発売しました。
JAあぐりでも販売しておりますので、是非一度お立ち寄りください。



36.ビロン

［商品］ 米粉100%食パン



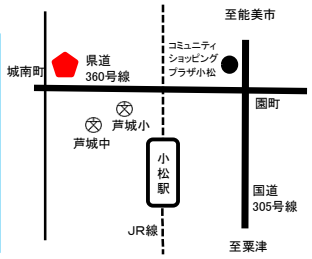
［住所］ 小松市城南町27－1

［電話］ 0761－23－5779

［営業］ 6:45～17:00（休:月・火曜）

［HP］ http://www.biron.jp

＝商品の紹介＝
石川・小松産特別栽培米コシヒカリ100%使用の無添加食パンです。
塩も能登産で砂糖抜き・乳製品抜き・卵抜き・小麦粉抜きのパンでお餅のようなモチットした食感とお米の味わいが楽しめる食パンです。
アレルギーなどの方にはおすすめの一品です。



37.Bikke

［商品］ 米粉食パン
米粉ロールパン







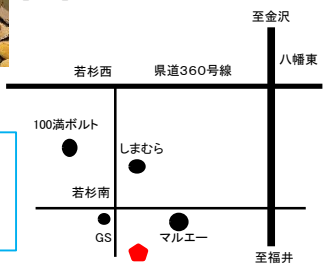
［住所］ 小松市若杉町2－84

［電話］ 0761－21－0122

［営業］ 8:00～19:00（祝日は18:00まで）
（休:日・月曜）

［HP］ http://shop.bikke-jp.com/

＝商品の紹介＝
国産の米粉を使用し、もちもちとした食べ応えのある優しい甘さを感じられる米粉パンです。飽きのこない味わいで毎日食べていただける仕上がりとなっております。



38.ミルティーユ

［商品］ 米粉焼きドーナツ



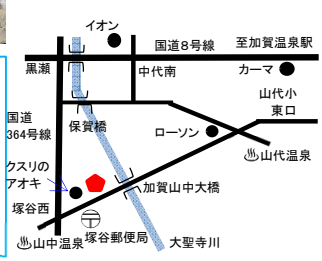
［住所］ 加賀市山中温泉上原町ワ427

［電話］ 0761－78－1488

［営業］ 10:00～19:00（日・祝は18:00まで）
（休:火・水曜）

［HP］ https://myrtille-kaga.sakura.ne.jp/index.html

＝商品の紹介＝
餅米の粉で作った焼きドーナツは油で揚げていないのでとってもヘルシー♪もっちりしっとりで三時のおやつにピッタリ。
イチゴやオレンジ等のフルーツ系の他キャラメルやチョコレート、抹茶、加賀棒茶など種類は全10種類。個数に応じて、箱入りのギフトもご用意できます。
単品:1個190円(税別)～



39.イタリアン カーサ フォルトゥーナ

［商品］ イタリア米 米粉パン・米粉ピッツァ
イタリア米の米粉シフォンケーキ



［住所］ 加賀市作見町ラ18－7

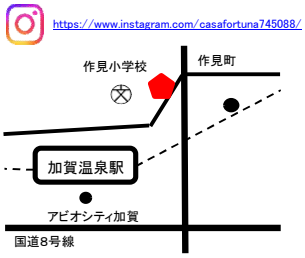
［電話］ 0761－74－5088

［営業］ ランチ　11:30～15:30
カフェ　13:30～15:30
ディナー　18:00～22:00
（休:水曜、第3日曜）

［グルテン］ 使用

https://www.instagram.com/casafortuna745088/

＝商品の紹介＝
米粉パンの表面はカリッと、中はしっとりしたパン生地になっており、国産の塩とハーブを散りばめて焼き上げているので、生地の甘みや香りも良く、とても好評を頂いております。米粉ピッツァは薄く伸ばしたピザ生地をグリル板で焼き目を付け、香ばしく仕上げた当店オリジナルピッツァです。イタリア米米粉の味やイタリア食材をトッピングしたグリルピッツァを味わってみてください。米粉シフォンケーキは、ふわっ・もちっ・しっとりをテーマにこだわりを続け、お店の名物スイーツとして今も人気を得ています。



40.T・Beans

［商品］ 米粉能登大納言（ジェラート）



［住所］ 加賀市作見町ル25－1

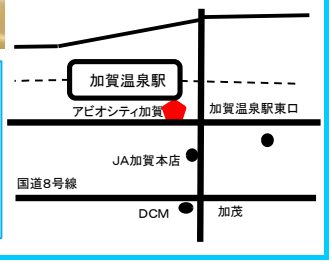
［電話］ 0761－72－8754

［営業］ 9:30～19:30
（アビオシティ専門店街休館日は休業）

［HP］ http://www.gelato-gelato.jp/

［グルテン］ 不使用

＝商品の紹介＝
焙煎した石川米粉と奥能登の独自の気候風土に育まれた能登大納言を贅沢に使用したひと味違う和テイストジェラートです。米粉の芳ばしさと大納言のしっかりした甘さと食感が味わえるおすすめのジェラートです。

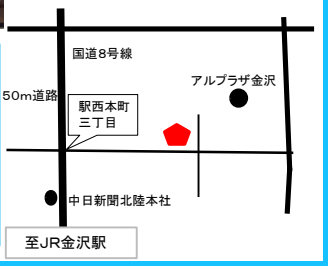


41.WAGOME



［商品］グルテンフリー天然酵母米粉パン・米粉スイーツ
［住所］金沢市駅西新町1丁目4－1
［電話］076－201－8829
［営業］11:30～16:30（不定休）
［HP］https://www.wagome.net/
［グルテン］不使用

＝商品の紹介＝
国産コシヒカリ100%米粉を使ったグルテンフリー・無添加・天然酵母米粉パン店。小麦・小麦グルテン・増粘材など添加物は一切使っていません。また、パン生地にはアレルギー表示義務7品目（小麦・卵・乳・そば・エビ・カニ・ピーナッツ）も使用しておりません。ひとつひとつ手作りです。全国発送に対応しています。

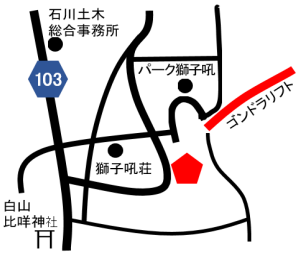


42.白山キッシュハウスQUI



［商品］スイーツキッシュほか（デリ系・スイーツ系各種）
［住所］白山市八幡町ヌ26－1
［電話］076－214－6939
［営業］11:00～17:00（L.O.16:00）（休：火曜）
［HP］https://www.qui-hakusan.com

＝商品の紹介＝
フランスの卵料理、キッシュのレシピを基に、オリジナルに作ったグルテンフリーの米粉キッシュで、デリ系、スイーツ系の各種キッシュを揃えています。
タルト生地に地元産の米粉を使い、具材も石川県産の食材にこだわった、体に優しく美味しいキッシュを追及しています。
また、ゆったりしたカフェスペースもあります。



43.LE MUSÉE DE H 金沢店



［商品］YUKIZURI、バームクーヘン、焼き菓子など
［住所］金沢市出羽町2－1　県立美術館内
［電話］076－204－6100
［営業］10:00～18:00（不定休）
［HP］https://le-musee-de-h.jp/

＝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。



44.LE MUSÉE DE H 金沢駅・百番街店



［商品］YUKIZURI、バームクーヘン、焼き菓子など
［住所］金沢市木ノ新保町1－1 金沢百番街あんと内
［電話］076－234－1600
［営業］8:30～20:00（不定休）
［HP］https://le-musee-de-h.jp/

＝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。

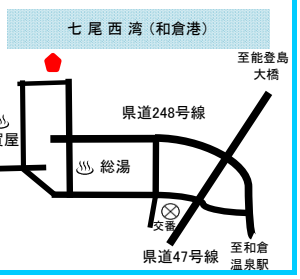


45.LE MUSÉE DE H ルミュゼドゥアッシュ和倉店



［商品］YUKIZURI、バームクーヘン、焼き菓子など
［住所］七尾市和倉町ワ部65－1
［電話］0767－62－4002
［営業］休業中
［HP］https://le-musee-de-h.jp/

＝商品の紹介＝
米粉を始め、能登の梅酒、珠洲の塩、能登の卵と地物食材をふんだんに使用した焼菓子です。パイとクッキーをサンドし、ほのかに梅の香が楽しめるグラスをのせた新食感の焼菓子です。



46.CAFÉ DE H イオンモール白山店



［商品］YUKIZURI、バームクーヘン、焼き菓子など
［住所］石川県白山市横江町5001番地 イオンモール白山内
［電話］076－227－9772
［営業］10:00～20:00（不定休）
［HP］https://le-musee-de-h.jp/

＝商品の紹介＝
リガレットは、CAFE DE H独自のメニューで、そば粉に米粉を「つなぎ」として使うことで、モッチリとした米粉独自の食感が楽しめます。
また、LE MUSÉE DE HのYUKIZURIもお買い求めいただけます。

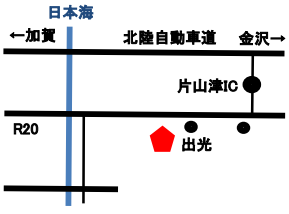


47.橘香堂



［商品］バームクーヘン、カステラ
［住所］加賀市伊切町い297
［電話］0761－75－3331
［営業］10:00～18:00（休：木曜日）
［HP］https://kikkado.jp/index.html
https://www.instagram.com/kikkado_2004/

＝商品の紹介＝
加賀市産のコシヒカリにたっぷりと水分を含ませ自家製粉した出来立ての生米粉を使用しました。
新鮮で柔らかくきめ細やかな生米粉でじっくり丁寧に焼き上げた、新食感のグルテンフリーのバームクーヘンをお楽しみください。



48.米粉菓子みと



［商品］米粉マフィン、シフォンケーキ、クッキー他
［住所］白山市鶴来水戸町3－123
［電話］090－9769－5078
［営業］11:00～16:00（不定休）
https://www.instagram.com/mitokome/

＝商品の紹介＝
体に負担のかかりにくい食材や、健康につながる食材を厳選した、店頭で人気の米粉100%のグルテンフリークッキーです。バター、白砂糖、動物性乳不使用です。商品は週替わりで販売しています。



49.(農)井口グリーンワークス

［商品］ソイージー（プレーン・ペッパー）
［住所］白山市井口町は5－2
［電話］076－272－1114
［営業］事前にご連絡ください。(休：日曜)
［HP］https://igw.jp



＝商品の紹介＝
自家産の特別栽培の玄米粉と大豆をたっぷり使用したスティック状の焼き菓子です。1本に大豆が約7粒！手軽においしく玄米と大豆を食べられます。小腹がすいたときのおやつとして。ビールやワインのおつまみとしても。クリームチーズをつけたり生ハムを巻いていただくのもおすすめです。チャックつきなのでデスクやバッグの中など持ち運びにも便利です。

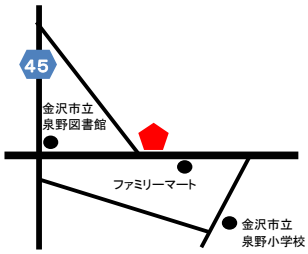


50.もっちふる

［商品］もっちふる
［住所］金沢市泉野町4丁目8－18
［電話］090－5685－4158
［営業］11：00～18：00（不定休）
［HP］https://koharubiyor1.thebase.in/
［グルテン］不使用



＝商品の紹介＝
卵、乳、小麦不使用のジャパニーズワッフル【もっちふる】
植物生まれのからだにやさしいわっふる（プラントベース）は、もちもち食感とやさしい味わいが特徴です。

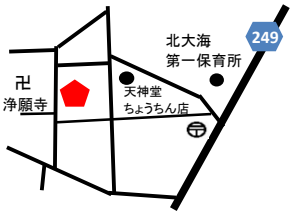


51.タツノオトシゴ

［商品］米粉シフォン、ふわふわシフォンのたまごサンド、米粉×きな粉のクッキー
［住所］羽咋郡宝達志水町北川尻ナ18番地1
［電話］080-2033-7191
［営業］ピース販売
木・日　10:00－15:00
予約ホール販売
金10:00－12:00　土10:00－15:00
［HP］https://r.goope.jp/tatunootosigo/



＝商品の紹介＝
地元の新鮮たまご、国産の米粉、甜菜糖、こめ油を使用した素朴で優しいシフォンケーキです。ほんのり優しいお米の甘みと、ふわふわ食感。思わず笑顔がこぼれる幸せシフォンです。

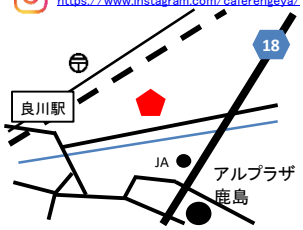


52.カフェ食堂れんげや

［商品］生食感シフォン
［住所］鹿島郡中能登町良川庚61-2
［電話］0767-74-0554
［営業］11：00～16：00
（土日のみ営業）
大人の週末ランチがテーマのお店です
［グルテン］50%
https://www.instagram.com/caferengeya/



＝商品の紹介＝
石川県産の米粉を使用し口溶けの良さとしっとり感を活かしつつ、小麦粉のふわふわさを兼ね備えた飲みこめるような生食感のシフォンケーキです。

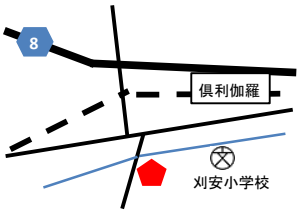


53.あまやどり

［商品］米粉のケーキ、クッキーなど
［住所］河北郡津幡町原11－4
［電話］076-205-7267
［営業］11:00～16:00（休：木・金曜）
［HP］https://amayadori-bake.com/
※小麦は使用しておりませんが、アレルギー対応店ではございません。



＝店舗、商品の紹介＝
お客様が安心して食べられるよう、石川県産の米粉や作物など、材料と無添加にこだわって、やさしいスイーツを作っています。自然を感じるカフェで、季節に合わせた日替わりケーキも提供しています。

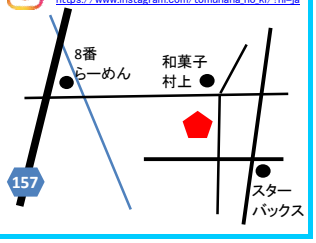


54.トムハナの木

［商品］マイベーグル（グルテンフリー）
［住所］金沢市有松2-10-19
［営業］11:00～15:00
（完売後close）
営業日はインスタグラムでご確認ください
https://www.instagram.com/tomuhana_no_ki/?hl=ja



＝店舗、商品の紹介＝
米粉使用の『マイベーグル（GF）』、『ソイベーグル（豆乳）』、国産小麦の『シンベーグル』個性の違う3種類のベーグルを手づくりで☆　心と体の声に耳をすませてその日に合わせたベーグルをお愉しみくださいませ。

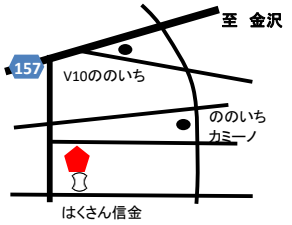


55.Hi Cheeese!

［商品］甘麹と生おからのチーズケーキ、スイーツ、米粉のピザなど
［住所］野々市市本町3-7-3
［営業］火～金　10:00-16:00
土　12:00-16:00
（休：日・月曜 ＋不定休）
予約、お問い合わせはInstagramまで（@hi.cheeese_smile）
［HP］https://www.tachinomiya-co.com/hi-cheeese



＝店舗、商品の紹介＝
卵・小麦粉・白砂糖を使わず、『誰もが笑顔に、安心して食べることができる』をテーマに作ったチーズケーキは、ほろほろと口溶けやわらかく、ひとくち頬張ると美味しい時間が始まります。おいしくなーれ。の気持ちを込めて、ひとつひとつ丁寧な手作業で仕上げます。

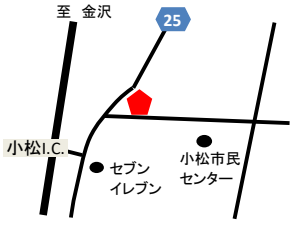


56.ツキトワ/明月堂

［商品］米粉100%バームクーヘン
［住所］小松市長崎町1丁目85番地
［電話］0761-24-3178
［営業］10:00～17:00（L.O.16:30）
休：月曜（祝日の場合、翌火曜）
［HP］https://tsukitowa.com/

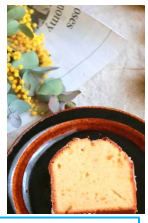


＝店舗、商品の紹介＝
新しいバームクーヘンの焼成方法で生み出された新食感バームクーヘンです。石川県白山市の「稲ほ舎」さんの米粉を100%使用しています。バターをふんだんに使用したどっしりしっとりした食感です。一つひとつのバームクーヘンを心を込めてお届けしてまいります。



57.harapëko

［商品］ 米粉スイーツ

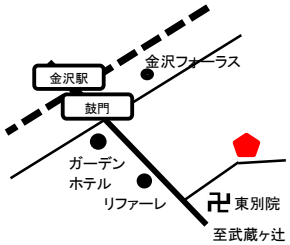



［住所］ 金沢市瓢箪町１－５

［営業］ 11:30～18:00（不定休）
営業日はインスタグラムで
ご確認ください

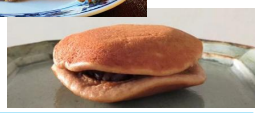
https://www.instagram.com/harapeko_seiko/

＝店舗、商品の紹介＝
食いしん坊が作るおやつ屋さん。
出来るだけ安心な材料で、罪悪感を感じずに食べられるお菓子を作っています。この1切れで、目一杯のおいしい時間を楽しんでほしい、一口食べただけで元気になれるお菓子をどうぞ。



58.ほうが菓子店

［商品］ 米粉クッキー、他スイーツ

［住所］ 工房：金沢市二俣町

［営業］ 【イベント出店】
インスタグラムにて確認

https://www.instagram.com/moe_tc/

【季節のおやつ便】
オンラインストア
https://houga-oyatsu.stores.jp/

＝店舗、商品の紹介＝
オーガニックや国産素材、糀の甘酒を使用し、体に負担の少ない材料で未来の環境を想い、できることをおいしく、心が満たされることを大切に、ひとつひとつ手作りしています。



59.natural cafe minanto

［商品］ 米粉クッキー、他スイーツ



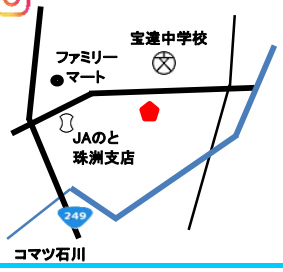
［住所］ 珠洲市宝立町鵜飼卯部19-5

［電話］ 090-7589-6025

［営業］ 11:00～17:00（休：木金+不定休）
1組3名様までのご利用となります

https://www.instagram.com/minanto_suzu/

＝店舗、商品の紹介＝
自然なもので手作りされた 温かみのある美味しさを大切に、ごはんとおやつをお作りしています。
珠洲市産の米粉や無農薬野菜等、地物食材や身体に優しい食材を中心に使用します。時間を忘れてゆっくりお過ごしください。



60.甘味こしらえ　しおや

［商品］ 焼き菓子、パンなど



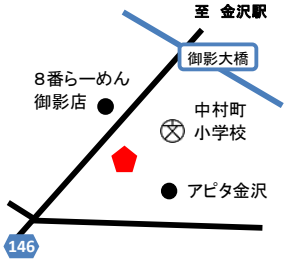
［住所］ 金沢市増泉２－22－24

［電話］ 076-207-7804

［営業］ 日・月 11:00～18:00ごろ

https://www.instagram.com/amamishioya/

＝店舗、商品の紹介＝
米粉の風味や食感を活かしたグルテンフリーのお菓子をこしらえています。
一つひとつ丁寧に手作りされた身体にやさしいおやつを、ぜひ



61. Cafe＆Salon Anarchy

［商品］ 米粉バーガー



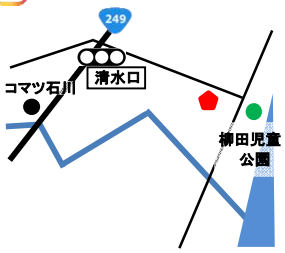
［住所］ 珠洲市上戸町南方へ字66番地

［電話］ 0768－82－2228

［営業］ カフェ 11:00～16:00
ダイニングバー 18:00～23:00
休：水曜日

https://www.instagram.com/cafe_salon_anarchy/

＝店舗、商品の紹介＝
無添加、無化調、能登の食材にこだわり、がっつり美味しい健康メニューを提供しています。人気のバーガーは、バンズには珠洲の米粉、パティには能登豚を使用。「美味しく食べて心も体も元気に！毎日を楽しく過ごしてほしい」という店主の想いが詰まっています。



62.Comecobito-椿原製菓-

［商品］ 玄米粉シフォン、白米粉マフィン、杏仁豆腐など



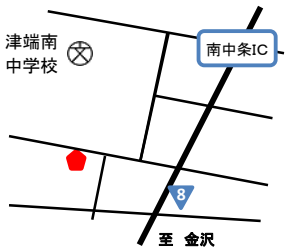

［住所］ 河北郡津幡町字南中条ニ163-5

［電話］ 076-213-5348

［営業］ 水・金・日 11:00～17:00

https://www.instagram.com/comecobito/

＝店舗、商品の紹介＝
「これを食べてあなたもこめこぴと」をコンセプトに県内産米粉を使用した、身体に優しいグルテンフリーのおやつ専門店です。一番人気の玄米粉シフォンはふわふわ、しっとり。Comecobitoのお菓子を食べて、心も身体もにっこりしませんか？



63. こめ倉珈琲

［商品］ 米粉ワッフル
米粉ドーナツ



［住所］ 白山市横町90

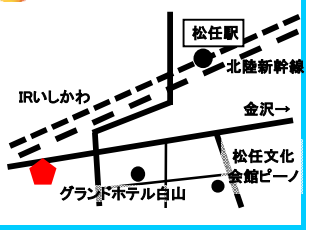
［電話］ 076－259－1100

［営業］ 9:30～17:00（休：日曜）

［HP］ http://komekura.coffee/

https://www.instagram.com/komekura_coffee

＝商品の紹介＝
老舗の倉山米穀が営むカフェです。一番人気の自家製ワッフルは、白山市産米粉を100%使用しています。お米の美味しさともっちりサクサクの食感を味わえます。



64.株式会社　米屋

［商品］ 米粉のシフォンケーキ



［住所］ 野々市市稲荷1丁目88

［電話］ 076－246－6000

［営業］ 9:00～18:30（休：祝日）
※日曜のみ18:00閉店

［HP］ https://komeya.jp/

https://www.instagram.com/komeya188/

＝商品の紹介＝
国産米粉を100%使用し、ひとつひとつ丁寧に手作りしております。
米粉特有のやさしい甘さとしっとりもっちりとした食感と軽いくちどけをお楽しみください。店内でもゆっくりお召し上がりいただけます。

