

会津若松市産



無償
提供

料理教室で使ってみませんか？

公民館やご自宅などで開催する料理教室で、「米粉を使ったメニューにチャレンジしたい」というみなさまに、会津若松市産コシヒカリ米粉を無償提供します！どうぞ、お気軽にお申し込みください

会津若松市産コシヒカリ米粉の特長

- ”米の食味ランキング”で最高評価の特Aランク獲得！
- アミロースの含有率が低いコシヒカリなのでもちもち！
- 油を吸いにくいので、揚げ物がカラッとさっくり！
- ダマになりにくく水分を含みやすいので、とろみ付けにぴったり！



(米粉のチヂミ)



市ホームページに米粉料理レシピ集を公開しています！
ぜひメニュー作成にお役立て下さい☆

市ホームページ



米粉料理レシピ集

米粉無償提供について

- 利用できる方 市内で料理教室を開催する団体や個人
※参加者が10名程度いること。個人や身内のみの料理教室は不可。
- 提供量 1回あたり5kg以内
※同じ団体や個人に対し、年度内2回まで。
- 提供の条件 米粉を使ったメニューが中心の料理とし、利用者へ配付するメニュー表等に「会津若松市産コシヒカリ米粉」と表記すること。
- 申込み 別紙の申込書に記入し、下記へお申し込みください。
なお、料理教室の実施後30日以内又は無償提供を受けた年度の3月31日のいずれか早い日までに、米粉を使った料理のレシピ及び料理教室の様子の写真等を添付し、実績報告書をご提出ください。
※申込書等は市ホームページからダウンロードできます。

市ホームページ



申込書ダウンロード

【申込み・お問合せ】
会津若松市地産地消推進協議会事務局（市農政課内）
〒969-3481 会津若松市河東町郡山字休ミ石14
電話 0242-23-9973 F A X 0242-36-7142
メール nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp



メール