



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徴

- * 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！



米粉無償提供について

- * 対象 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施設当たり年度内5kg以内、提供回数は2回まで。
- * 提供条件 米粉を使ったメニューが中心の料理とし、利用者へ配布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、事業実施後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、提供を受けた米粉を使った料理の写真等を添付のうえ、実績報告書をご提出ください。

料理教室で使ってみませんか？

コシヒカリ米粉を

市ホームページ

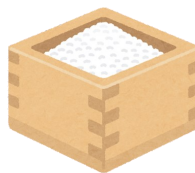


米粉レシピ集

市ホームページ



申込書ダウンロード



【申込み・お問い合わせ】

会津若松市地産地消推進協議会事務局（市農政課内）

〒965-8601 会津若松市東栄町3番46号

電話：0242-39-1253 FAX：0242-23-8180

メール：nosei@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp



メール

無償
提供