



## 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 市内に事業所があり、利用者に給食を提供している施設等(学校給食施設は除きます)。
- \* 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 給食または施設のイベント等で提供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。米粉料理の試作に利用することも可。
- \* 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。

給食で使ってみませんか？

# コシヒカリ米粉を

市ホームページ

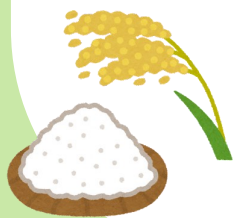


米粉レシピ集

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