

曾山の米粉（曾山 光祥）（所在地：〒399-8211 安曇野市堀金烏川 4198）

【製粉方法】 湿式気流自己粉碎 【主な米の産地】 安曇野産
【取扱米粉】 微細米粉
【電話番号】 0263-73-4121 【FAX】 0263-73-4121
【E-mail】 なし
【ホームページ】 なし
【営業時間】 8:30~18:00 【定休日】 不定休
【代表者から】



米粉は安曇野市堀金の小・中学校の学校給食として使用されております。
製粉は大阪の事業者へ依頼し製粉しております。パンはもちり、ケーキは
きめ細かですっきり、唐揚げ、天ぷらにもお勧めです。こだわりのお米で、こだわりの製粉からできた米粉です。

（株）シガリオあづみ野研究工場（所在地：〒399-8103 安曇野市三郷小倉 4144）

【製粉方法】 ピン式ミル方式 【主な米の産地】 安曇野産
【取扱米粉】 微細玄米粉
【電話番号】 0263-77-6788 【FAX】 0263-77-6988
【E-mail】 info@cigario.co.jp
【ホームページ】 <http://www.cigario.co.jp/>
【営業時間】 9:00~16:00 【定休日】 年末年始・お盆・第2・4土曜日・日曜日
【代表者から】



玄米を焙煎してから米粉にしているので、そのままお湯に溶かしてお召し上がり
頂けます。ホワイトとブラウンの2種類あり、用途に合わせてお使い頂けます。
サンプルの送付承ります。

（有）柴田精米所（所在地：〒398-0001 大町市平5526-1）

【製粉方法】 ピン式製粉 【主な米の産地】 茅野市産
【取扱米粉】 上新粉
【電話番号】 0261-22-0651 【FAX】 0261-22-8651
【E-mail】 なし
【ホームページ】 なし
【営業時間】 9:00~18:00 【定休日】 年末年始・お盆・日曜
【代表者から】



大福やだんごには最適で、米粉の味がしっかりし、歯ごたえのある製品づくりがで
きます。また、紫米の製粉も承っております。サンプル送付致しますので、お電話にて
ご相談ください。

ニューウェイあぐりたかやま（所在地：〒399-8602 北安曇郡池田町会染 9008-17）

【製粉方法】 水冷石臼式粉碎 【主な米の産地】 池田町産
【取扱米粉】 微細米粉
【電話番号】 0261-85-9888 【FAX】 0261-85-9888
【E-mail】 info@agri-takayama.com
【ホームページ】 <http://www.agri-takayama.com/>
【営業時間】 7:00~20:00 【定休日】 水曜日
【代表者から】



水冷石臼式粉碎のため、とても良質な米粉ができます。少し粗めの米粉では、サクサ
クの唐揚げが作れ、粒子の細かな超微粒米粉ではパン・ケーキ及び蒸しパンの仕上がり
りが一味違います。サンプル送付いたしますのでご相談ください。