

新発売

山口県産米100%

KOMEKO

～パン・ケーキ・料理に適した米粉～

KOMEKOの登場！！

地産地消をモットーに取り組む、山口県の米穀卸として「山口県産米米粉」と表現できる米粉を製品化できないか、米粉の加工技術の高い熊本製粉の協力のもと、ようやく製品化にこぎつけました。



米粉で
もちもち
かりっと
しっとり

KOMEKOとは??

◆山口県産の微細米粉！

→地元山口県産米の米粉を使った商品として、産地を明記することが可能です。

◆小麦粉用途のあらゆる料理に適した米粉！

→特殊な製法により、損傷デンプンを少なくし、より微細粉化しました。

◆米粉はとってもヘルシー！

→小麦と米粉の油の吸収率は、小麦50%弱・米粉30%弱と、米粉の方が低吸油でヘルシー！油の節約にもなります。

※グルテンは含まれておりません！

もちもち・しっとりの新食感！

ケーキ

しっとり口溶けの良い滑らかな生地とお米の甘みが特徴です。

パン

もちもちした食感と、お米の甘みが絶妙です。加工に合わせてグルテンを添加する必要があります。

サクサク & ヘルシー！

冷めても美味しい！

揚げ物(天ぷら・から揚げetc...)

薄衣なため素材感があります。吸油率が低いため油っぽさが無くヘルシーです。また、時間が経ってもべた付かずカラっとしています。

お好み焼き・タコ焼きetc...

ふんわり・モチモチした料理に仕上がります。

米粉のロールケーキ



KOMEKO

100%使用

KOMEKOは粒度が細かいので、口当たりが滑らかになります。また、デンプンの損傷が少なく、保湿性にも優れています。