にいがた発・米粉スイーツプロジェクト　参加店・商品一覧

No	店名	住所	店舗数	商品名	商品写真	商品特徴
1	アンレミュー	新潟市	3	OTOFUロール（イチゴ、塩あん）／OKARAロール（イチゴ）		○豆腐とおからを練りこんだもっちりとしたヘルシーロール。 ○ロールのクリームは、自家製ジャムを使用した苺クリームと、塩あんを混ぜ込んだあんこクリームの2種類です。
2	大阪屋	新潟市	78	お米のロール		○オール米粉のもっちりとした生地の秋味のロールケーキ。 ○もち米80%、コシヒカリ20%の100%米粉生地で、サツマイモクリームと黒糖クリームをロールしました。
3	菓心亭かまだ	上越市	6	司令部の花クッキー		○ザクッとした歯触りの、地元「矢代米」と薬草炭を使ったクッキー。 ○高田公園前・司令部通りの桜をイメージしたクッキーです。
4	ガトウ専科	長岡市	15	雪見銀座		○新潟の冬景色をイメージし、ミルク風味の真っ白なクリームにラムレーズンを混ぜ、ふわふわの米粉スポンジでサンド。 ○ひんやり冷やしてお召し上がりください。
5	創作菓子工房 ガトーシェフ三昧堂	新潟市	2	米粉のミルフィーユ		○栗入りカスタードとモンブランクリームの2種のクリームをパイでサンド。 ○パイ生地、カスタードクリームに米粉を入れました。パイ生地のザクザクとした独特の食感をお楽しみください。
6	菓子工房 カンパーニュ	阿賀野市	1	キャラメルバーム米粉仕立て		○バームクーヘンの人気店が作ったキャラメルが香る米粉バーム。 ○小麦粉に米粉を多めに合わせ、しっとりもっちりした食感にしました。
7	クレーシェル	新潟市	1	米粉のマスカルポーネ・ショコラ・フィナンシェ		○濃厚な風味をまとったしっとり柔らかなフィナンシェ。 ○マスカルポーネの酸味とチョコレートの甘さの相乗効果で濃厚な味が誕生しました。

にいがた発・米粉スイーツプロジェクト　参加店・商品一覧

No	店名	住所	店舗数	商品名	商品写真	商品特徴
8	西洋菓子処 コルベール	新潟市	1	米粉と和三盆の ロール		○上品な甘さの和三盆糖が米のうま味を引き立てます。 ○米粉を使うことにより、しっとりもちもちした食感に仕上がりました。
9	菜菓亭	新潟市	20	米粉ダブルチーズ ロール		○レアチーズのクリームとベイクドチーズを、もちもちしたしっとり感のある米粉のスフレスポンジで巻きました。 ○ロールの表明には稲穂を焼印しています。
10	菓子舗 田文	新潟市	1	地酒ケーキ祝酒		○純米吟醸酒ならではのまろやかな風味と米粉のスポンジがドッキング。 ○滑らかで口当たりのいい地酒ケーキです。
11	チャクリングカフェ	新潟市	1	リングオーガニック コーヒーマシュマロ ／　リングアップル ジンジャー		○ドーナツのイメージが変わるフワフワでモチッとした新しい食感です。 ○県産米粉を使用したドーナツ専門のカフェが作りました。
12	パティスリーリ・リ	上越市	1	米シュークリーム		○米粉を使ったカリカリの皮と滑らかなカスタードクリームが特徴です。 ○カスタードクリームに生クリームを重ねているので、2つの味が楽しめます。
13	手作りケーキ ビアンポポロ	三条市	1	米米clum（コメコメクラム）		○濃厚チーズブリュレにふわふわの米粉スポンジを重ねました。 ○洋菓子風ドリアのイメージなので、すくって食べてください。
14	丸屋本店	新潟市	25	ライス・クーヘン		○職人が昔ながらの製法で一層ずつ丁寧に焼き上げました。 ○米粉の特徴のしっとり柔らかな食感をお楽しみください。
	計		156			