栃木のお米で作った米粉「ル・マロニエ」オンラインショップがオープン

栃木県産のうるち米を使用した米粉は、米粉ならではのしっとり・もちもちの食感がお楽しみいただけます。
ネットショップでは、米の粉の販売のほか、米の粉の特徴と利点や米の粉を使ったレシピ集も掲載。より身近に、より手軽に、米の粉をご利用いただける内容になっております。
お得なセットのほか、業務用の米粉もご用意いたしました。
また、お米の消費量が年々減少し続ける中、米粉の需要が増えれば日本の水田が活用され、食料安定供給にもつながります。栃木のお米で作った米粉、ぜひご賞味ください。

ル・マロニエ 洋菓子用米の粉（180ｇ） ￥210-
ル・マロニエ パン用米の粉（250ｇ） ￥315-

■米粉ショップ日の本 オンラインショップ
http://plusec.com/1157hinomoto/?news

■お問合せ先
日の本穀粉株式会社
担当：篠崎 早苗
〒323-0028栃木県小山市若木町3-2-15
TEL：0285-21-2839
E-mail：net-shop@hi-kokufun.com

会社概要
会社名 ：日の本穀粉株式会社
設立 ：1887年
資本金 ：7,260万円
住所 ：〒113-0032東京都文京区弥生2丁目3番10号
TEL ：03-3812-1157
ＵＲＬ ：http://plusec.com/1157hinomoto/
代表者 ：代表取締役黒田 寛
事業概要：一般穀粉及び農産物を原料とする物品の製造加工 並びに原料・製品の売買
主要販売予定商品：ル・マロニエ 洋菓子用米の粉、ル・マロニエ パン用米の粉

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com