

「米粉王国」胎内に、「米粉カフェ」誕生!

胎内市内の米粉関連業者の方がひとつになって誕生した「米粉カフェ」が話題になっている。米粉を使ったメニューはランチ、パン、スイーツとバリエーション豊か。



★米粉のピッツァ(シーフード)1900円。写真はかりかりと歯ごたえが爽やかな、もちもち厚みのある生地にもできる



★ジュースでピロリと軟牛ハンバーガー。米粉パンで焼いた「和牛ハンバーガーサンド」(900円)。米粉の歯ごたえ



★4種類ある「米粉のコンパ」でイタリヤのバスタランチ (850円)。米粉/小麦のもちもち感が絶妙! 夏野菜もたっぷり

ランチ、パン、スイーツ。米粉づくしのメニューでおもてなし

どれも胎内ならではのメニューばかり。お土産にしても喜ばれそう

テイクアウトでも頂けます

お土産でも大人気「ショコラ胎内」
金べるとモチ。後味はスーッと広がる軽食感がたまらなく、女・580円、男・400円



米粉パンも豊富にラインナップ!
あんぱん、コッペパン、フランスパンなど。有料7~8種類の米粉パン (140円〜)も販売



★米粉入り生チョコ(ショコラ胎内)ほかお土産スイーツ。100gとミニで480円



★お土産。今年のお土産にはおもちりや食感が好評。抹茶のショパン(1900円)



025-770-1776
Bakery cafe Baum
●胎内市夏井1191-3
ロイヤル胎内パークホテル1F
0254-48-2211
9:00~17:30
0217700 ランチ4/A4T11:00~14:30
高休: 日曜24 祭日休200時
http://www.royal-hotel.jp

この夏、胎内に誕生したもうひとつの米粉カフェもすごいよ!



新しい食感とおいしさで話題になりそうな米粉生地「ベベ」をぜひお試しあれ!

米粉かふえ【胎内市(中華)】
米粉100%で作る薄皮生地「ベベ」をメインとしたカフェ。この生地におかずを加えて食べる「ベベランチプレート」(写真手前)500円は、すでに女性客から大評判。イカスミエリの「黒ベベ」、米粉パンのサンドイッチや米粉ケーキなども楽しめます。



●胎内市南条125-50
中華レストラン1F/1F/101
0254-43-8180
11:00~14:00
水・日曜定休(結婚式の受付センターなどで特別開催あり) 高休24 祭日休200時
http://www.inet-shibata.co.jp/nyv



バスタ製造・提供
小田製菓 業務取締役
齋藤公美 さん
もちもち食感の、コシが強い生バスタの開発を担当。「BAGOTTI」のブランド名で、好評発売中

パン・スイーツ製造
カイヤス胎内パークホテル パティシエ
浅野 隆 さん
10年以上におわが製粉のレシピ開発に専ら取り組む。なかでも、米粉入り生チョコ(ショコラ胎内)は代表作

米粉製造・提供
新田製粉 業務取締役
藤井義文 さん
全国でいち早く米粉の製造に取り組んだ新田製粉の食品開発部長。業務用の「ワウライス」の好評



●ホテルのロビー一帯に設置する。リゾート気分やリラックスもよし、温泉・リゾートのあとで利用するのよし。

胎内リゾートの中核になるロイヤル胎内パークホテル内に、パンやスイーツ、バスタやピザに至るまで、米粉を使ったメニューばかりが揃う「ベベ」カーリーカフェ「バウム」が誕生した。そもそも胎内市内は、国内でもっとも早い時期から米粉の生産に取り組んできたところ。まさに「米粉王国」とも言える土地だから



Check!!
胎内が「米粉王国」な理由は?

新潟県が技術確立した「製粉製粉技術」による「製法米粉」の製造施設を業務とする新田製粉が1989年に胎内市に設立されたのが始まり。「米粉による食料安全確保」を標榜する土壌がこの地に埋まっているのだ。



「米粉カフェ」ができたのは当然の流れだったといえるかも。使用する米粉は新田製粉「BAGOTTI」やさまざまな小田製粉。そしてスイーツやパンは米粉メニューの開発に尽力してきたシェフの浅野さんが担当。米粉の魅力を最大限に引き出す米粉のプロたちの力が集結したカフェなのだ。