

「八幡産ヒノヒカリ」を“自家製粉”した米粉を使用して、パン・洋菓子・和菓子を生産しています。他にも加工品はいっぱいあります。その中から今回はおなじみの“米粉パン”とできたての“トマトケチャップ”を紹介します。米粉パンはもちりとした食感が大人気で、リピーターが続出しています。満腹感があるのに小麦粉よりカロリーが低いのも人気のひとつです。



～自家製粉米使用米粉パン～



～できたて「ケチャップ」～



～季節限定「筍パン」～

加工品の他に、体験講座も開催しています。

地元で採れた蕎麦を使用した「蕎麦うち体験」や「パン作り」「ジャム作り」「郷土食体験」「米麺作り」「米粉パン作り」など、体験メニューも豊富です。



八幡市駅前の[米ショップやわた]もリピーターのお客が増え、今まで以上に私たちの思いがこもった商品を手にしていただけるようになりました。

ぜひ一度、八幡流れ橋のふもとの「四季彩館」・駅前の「米ショップやわた」へ足を運んでみて下さい。元気なおばちゃんたちが心をこめて作った商品とともに笑顔いっぱいでお待ちしています。

