



Organic Rice Flour

- ✓ おうちで揚げる天ぷら、お店みたいにもっとサクサクに仕上げたい…
- ✓ 手作りのパン、もっともちりさせたい…
- ✓ 小麦粉（グルテン）を控えたいけれど、レパートリーが減るのは嫌だ…
- ✓ お料理に合わせて、色々な粉を使い分けたい。
- ✓ 家族には、安心できる国産・有機のものを食べさせたい！

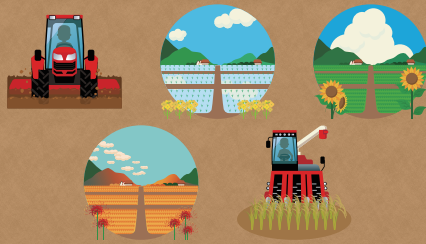
そんな方に**有機国内産米粉**（転換期間中）をおすすめします。



その他のレシピはこちらから



### 「有機転換期間中有機農作物」ってなに？



～有機栽培米の田んぼを未来に残すために～  
 農薬、化学合成肥料、遺伝子組換えの種苗を使用せず2年未満1年以上経過したほ場において収穫された有機農作物のこと。品質や安全性は、有機農作物と変わりません。有機転換期間中のお米を選ぶことは、日本の有機農業の未来を応援することにも繋がります。

ご存知ですか？  
 日本の「有機栽培米」は、これほどまでに希少なんです。



農林水産省データによると、令和5年産の日本国内の水稲作付面積は134万4,000ha。しかし、その中で有機栽培が行われている田んぼは3,360ha。年にもよりますが、全体のわずかに約0.2～0.3%程度とされています。化学合成農薬、化学肥料、除草剤を使わず、雑草や害虫と手作業で向き合う有機栽培は、途方もない手間と時間がかかります。

出展：農林水産省 令和5年産水稲の作付面積及び収穫量  
 農林水産省 国内における有機JASほ場の面積（令和5年3月31日現在）令和6年6月掲載



#### POINT 1

安心の「有機栽培×国内産」  
 うるち米100%使用

日本国内で大切に有機栽培されたお米だけを贅沢に使用。産地と栽培方法にこだわりました。



#### POINT 2

カラダにうれしい  
 「グルテンフリー」

小麦アレルギーの方、小麦粉（グルテン）の摂取を減らしたい方にも。



#### POINT 3

お料理からお菓子まで、  
 使い方は無限大！

ダマになりにくく、扱いやすい。唐揚げ、シチュー、お菓子などにも幅広く大活躍！



SOKEN.SHA  
 LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>  
<https://sokensha.co.jp/pickup/yukikokunaisankomeko/>

