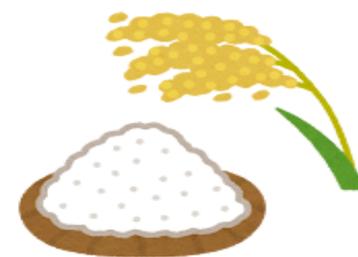


こめこ に こめこ きぬとうふ つか つく
米粉ニョッキのトマト煮のニョッキは、米粉と絹豆腐を使って作

いました。

こめこ こめ こな しょくざい むかし こめこ しらたまこ
米粉は、お米を粉にした食材です。昔から米粉は白玉粉や
じょうしんこ わがし つか いま さいしん
上新粉として和菓子などに使われてきました。今は最新の
ぎじゅつ つか こま こな こむぎこ か つか
技術を使って細かい粉にして、小麦粉の変わりに使うことができ

か た
るようになりました。よく噛んで食べましょう。





フレンチトースト、^{こめこ}米粉ニョッキの^にトマト煮、コールスローサラダ