

NPO 法人「さんさん味工房」は、千葉県山武市の「食をつうじてのまちづくり」に取り組む市民活動団体です。山武市と協働で「山武市の食を元気に！ 山武市産の米粉と地産池消ジェラートの製造販売」をおこなうコミュニティビジネスを展開しています。

また 4 市町村合併後、使われなくなった施設（元蓮沼給食センター）を再利用し、市内の雇用拡大、地元の活性化および障害のある人も健常の人も、共に生き生きとして働ける福祉作業所の開設を目指します。皆様の応援よろしく申し上げます。

## 米粉はどこで買えるの？

米粉は●さんさん味工房●はすめま味工房●山武市各商工会事務所●JA 緑の風●村の市場●わくわく広場（成東店）● Rond（さんむの森元気館内）● Rond（さんむ医療センター内）● Rond（千葉県庁地下）

などで販売中です。

電話・FAX でのご注文も承っています。

# Tel:0475-86-2245



## アクセス・お問い合わせは？

道の駅「オライはすめま」の斜め前  
蓮沼中学校となり

車 東京 京葉道路・東関東自動車道 千葉東 Jct (千葉東金道路)  
松尾横芝 IC 右折はにわ道路直進

## NPO法人 さんさん味工房

〒289-1806 千葉県山武市蓮沼 八の 5401-2

Tel/Fax:0475-86-2245

E-mail:33ajikobo@gmail.com

URL:<https://sites.google.com/site/sansanajikobo/>

## 業務案内



### 「さんむ米粉」の製造販売

さんむ米粉は山武市産の米（うるち米）を100%使用しています。微細粉の米粉なので一般のご家庭でのご利用はもちろん、パン、クリームシチューなどといった業務仕様の食品加工にも適しています。

### 米粉製粉加工サービス

持ち込み玄米の製粉加工サービスをおこなっています。和・洋菓子店、個人、企業様など、小ロットからの製粉を受け付けています。地元産の米を生かした商品開発に新鮮な米粉をご提供できます。

### 米粉麺「さんさんまいめん」の販売

「さんさんまいめん」は「さんむ米粉」を主原料とする米粉麺です。そばやうどんにはないコシのある食感と歯切れのよさは、和、洋、中と幅広いお料理にもびったりのさわやか米粉麺です。

### 米粉スペシャルティショップの運営（毎日オープン）

米粉加工食品に特化したショップを運営しています。米粉パン、米粉スイーツ、ベーカリーキット、小麦粉代用品、ホームベーカリーなどの販売と米粉に関する相談といった米粉に関するワンストップサービスを提供しています。

### 米粉の料理教室

年間を通じて米粉料理、パン、スイーツなどの米粉の料理教室を主催しています。また各種イベントなどへの出張料理教室も提供しています。

### 米粉食品のケータリングサービス

米粉のスイーツ、米粉料理のケータリングをおこなっています。各種イベントなどにご利用下さい。

### 地産地消ジェラートの製造販売

山武産の食材と牛乳を使った地産地消ジェラートの製造販売をおこなっています。

米粉とジェラートのお店



製粉の後はしっかり掃除

米粉のレシピもたくさんあるよ



ケータリングにいったぞー



心をこめてつくります



温かサイトンどうぞ

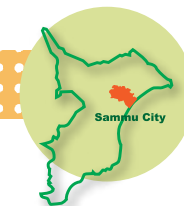


米粉でモチモチお好み焼き



米粉市場

## 商品



## さんむ米粉

ご存知でしたか？

千葉県是全国有数のお米の産地です。特に有機野菜栽培で有名な千葉県山武市は、美味しいお米がたくさんとれます。首都圏の台所、山武市から「さんむ米粉」をお届けします。



古代米（黒もち） 古代米（赤）

ポリフェノールたっぷりの有機古代米（山武郡市産）の米粉も取り扱っています。

### 米粉麺

「さんさんまいめん」は「さんむ米粉」を主原料とする米粉麺です。そばやうどんにはないコシのある食感と歯切れのよさは、和、洋、中と幅広いお料理にもびったりのさわやか米粉麺です。



### ジェラート

さんさん味工場のジェラート「サンボーン」は、地元産の牛乳をベースに、山武市の食材をたくさん使った手づくりジェラートです。山武市の豊かな食材をひとつひとつ丁寧にジェラートにつつまこみました。



ミルク  
醤油  
塩  
苺  
甘酒