

南魚沼の恵みと、手仕事のぬくもり。

01

南魚沼産コシヒカリ米粉使用 米粉シフォンケーキ各種

ふんわり、しっとりした食感と、さまざまな味わいが楽しめる米粉シフォンケーキ。プレーン・抹茶・ほうじ茶・チョコ・紅茶など豊富なラインナップをご用意しています。



02

南魚沼産大豆使用 すごく美味しいきな粉

芳醇な香りと深い味わいが特徴の国産きな粉。牛乳やヨーグルトに混ぜてお召し上がりいただけるほか、お菓子の原料としても幅広くお使いいただけます。



03

南魚沼産コシヒカリ使用 白米米粉

きめ細かくサラサラとした白米米粉は、クッキーやケーキなどお菓子の原料に最適。唐揚げなどの料理にもご活用いただけます。自社の米粉スイーツにも使用しています。



04

南魚沼産コシヒカリ使用 玄米全粒粉

玄米本来の風味と素材感を活かした全粒粉。栄養豊富で香ばしい風味が特徴です。日常の料理やお菓子作りに、自然の恵みをそのままお届けします。



05

米粉焼菓子入り ハンドメイドモチーフ付き雑貨

南魚沼産コシヒカリ米粉使用の焼菓子と、可愛らしい手編みモチーフ付きの巾着・ポーチなどを組み合わせたギフトセット。贈り物にも最適な、手仕事の温かみあふれる一品です。



comenico lab

Comenico Lab／株式会社From Now On
本社：東京都中央区日本橋2-2-3 RISHEビルUCF402
押上工場：東京都墨田区押上1-4 6-8 OHビル1階
TEL: 03-6824-5042 E-mail: info@fno2023.com