

オススメ💡



米粉、もち米



きな粉(青大豆)



かぼちゃ

くるりに新しい機械が導入されました！

NEW / 

製粉機

～色々な食材を粉にしよう～



黒石も製粉できました！

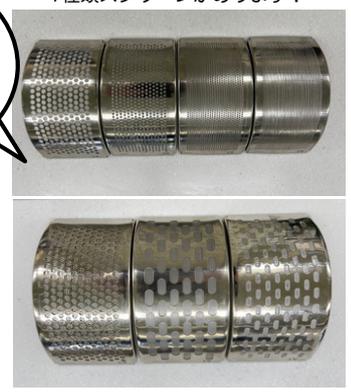


きな粉(黒大豆)



おから(黒大豆ver.)

7種類スクリーンがあります！



用途によって粗さを変えることができます！

製粉時間(1kgあたりの時間)

- 米粉 ⇒ 約15分
 - きな粉 ⇒ 約13分 ※
 - おから ⇒ 約10分
 - かぼちゃ ⇒ 約10分
- ※ 大豆を炒った後は500g程度減ります
 ※ 製粉後は多少減ります

準備すること

- 大豆**
はじけるまで炒った後、冷ましてから使用します
冷ます作業に時間がかかるため、ご自宅で作業されても構いません
- 米、もち米**
洗わずに使用します
- かぼちゃ、じゃがいも**
蒸す、乾燥作業が必要です

ボタン一つで簡単操作！

米粉やきな粉が大人気！

他の加工品を作りながら同時利用もOK！

利用

- ・利用人数は3人以上でお願いします
- ・約1時間の運転ごとに30分程度、機械の休止をお願いしています(最大3回まで)
- ・使用料は通常の利用金額でご利用頂けます
- ・米・もち米以外の製粉は、お一人立ち会った方がスムーズに作業することができます
- ・利用後は、機械専用の掃除機で清掃をお願いしています

お気軽にお問い合わせください

農産物加工センター「くるり」

TEL 0164-33-3488

くるりの日常を配信中！ /



利用予約は公式LINEからも承っております