

米粉ぐるめ食べ歩きMAP



たいない「食」のわいわい会議 (事務局:胎内市商工観光課) 〒959-2693 新潟県胎内市新和町2-10 Tel.0254-43-6112

※たいない「食」のわいわい会議では、一般市民や市内の飲食店、菓子店などが一緒になって「食」によるまちづくりに取り組んでいます。この食べ歩きMAPはこの取り組みから生まれたものです。

2011年10月発行

もっちり・おいしい・まちづくり

米粉のまち  
たいない  
胎内市

# 米粉ぐるめ 食べ歩きMAP

胎内市は米粉発祥の地!

日本で初めての米粉専用製粉工場が建設され、

米粉の品質は日本一を誇ります。

胎内市内のお店では、もちもちで美味しい

米粉を使ったお料理やスイーツを

味わうことができます。



# 米粉は楽しい!おいしい! さあ食べ歩きにでかけよう!

何度行っても楽しめる  
バラエティに富んだ胎内のうまいもの処。

- |          |        |          |
|----------|--------|----------|
| 食堂・レストラン | 居酒屋    | 洋食・イタリアン |
| お菓子      | 割烹・仕出し | 鉄板焼      |
| 寿司       | スナック   | 物産       |

### 地鶏のべえべえ



旨味たっぷり新潟地鶏の皮りをモチモチのべえべえで包みまします。(おつまみに丁度いいミニサイズ)米粉ビザもあります。

**1 居酒屋 鳥一番**  
住所/胎内市東本町17-39  
TEL/0254-43-3426  
時間/17:00~1:00 (L.O.10:30)  
定休日/無休

### 米粉うす焼



胎内黒豚のベーコンと乙(きのこ)地区のべえべえが入り、ボン酢ダレで食します。カレー黒コショウ味もあります。

**2 居酒屋 まつ井**  
住所/胎内市西栄町1-5  
TEL/0254-43-2249  
時間/日~木曜日 17:00~22:00  
金・土曜日 17:00~23:00  
定休日/不定休

### たいないゴールド 焼きそば



胎内産黒豚のモツと米粉麺を使用した、味噌ダレ味の焼きそばです。やわらかモツとニラの響り、キャベツの食感がベストマッチ!

**3 割烹居酒屋 しらつゆ**  
住所/胎内市住吉町577-1  
TEL/0254-43-2210  
時間/17:00~24:00  
定休日/日曜日

### 乙饅頭米粉天ぷら



乙(きのこ)地区で名物の乙饅頭を、胎内産の米粉を使用してふたにしました。外側はパリッと中はしっとり、最高の一品です是非ご賞味下さい。

**4 きのと観光物産館  
どっこん水の里**  
住所/胎内市乙1525  
TEL/0254-46-9100  
時間/10:00~21:00  
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)

### ヨーグルト入り べえべえ



生地に水のかわりに牛乳と飲むヨーグルトを混ぜてあります。カルシウムたっぷりの胎内ウインナー入りべえべえです。

**5 クレール**  
住所/胎内市山43  
TEL/0254-43-7747  
時間/19:00~24:00  
定休日/日曜日、祝日

### 米粉の冷製パスタ ばだいじゅ風



たらこがたっぷりこのがヘルシー!和風ソースが米粉パスタと相性抜群の一品です。(他入れればお好みでアレンジも可能です。)

**6 食彩酒房 ばだいじゅ**  
住所/胎内市本町2-32  
TEL/0254-43-2493  
時間/11:30~23:00 (L.O.22:40)  
定休日/月曜日

### 海鮮べえべえ



胎内産の野菜と極上のお刺身を巻いた海鮮べえべえ!もちもちとした食感でお刺身と野菜がたっぷりしており女性に大人気の商品です。お昼の際には是非「海鮮べえべえ」を食べて下さい!

**7 すし誠 中条店**  
住所/胎内市上295-1  
TEL/0254-44-0001  
時間/11:00~21:00  
定休日/月1日水曜日(不定休)

### ゴマダレ冷やし中華と がボ(冷たいラーメン)



米粉たっぷり粗糲のゴマダレ冷やし中華、そしてガブガブ食べる歯ごたえがある冷たいラーメン。是非ご賞味下さい。

**8 中華料理 蘭亭**  
住所/胎内市野中489  
TEL/0254-44-8960  
時間/11:00~15:00  
17:00~23:00 (L.O.21:00)  
定休日/月曜日

### 米粉海鮮チジミ



米粉のもっちり感と海の幸がびったりマッチした「どれみ特製チジミ」です。食事にビールのお供に最高です!どれみにお越しの際は是非こちらをご注文下さい!

**9 鉄板村 どれ味**  
住所/胎内市表町7-6  
TEL/0254-44-7116  
時間/17:00~23:00 (L.O.13:45)  
定休日/第3水曜日

### たいないべえべえ



ランチには、スープ・サラダ・ドリンクバーがセットになっています。3種類のべえべえが食べられるべえべえランチプレートがお勧めです。

**10 中条グランドホテル内  
米粉かふえ**  
住所/胎内市東本町25-50  
TEL/0254-43-6060  
時間/11:00~14:00 (L.O.)13:45  
定休日/水・日曜日

### もーぎ



皮に米粉を使って、もちりとした食感が楽しい、もちもち餃子。一度食べたらやみつきにご家庭でも気軽に作れます。まずはご来店下さい。

**11 まんず よれんす**  
住所/胎内市東本町25-20  
TEL/0254-43-7735  
時間/17:00~23:00  
定休日/年末年始・お盆(13日)

### 米粉そばめし



胎内産のコシヒカリと胎内産の米粉麺で作る、チャーハン×焼きそば「そばめし」。特製ソースで炒めたそばめしは、リピーターが多いやみつき味です。食べ歩き用の「ミニそばめし」もあります。

**12 矢部食品**  
住所/胎内市本郷町693(青果市場内)  
TEL/0254-44-8067  
時間/7:00~18:00  
定休日/水曜日(隔週)・日曜日

### 米粉香煎の あんみつ



胎内産の米粉で作った香煎あんみつに見立てたあんみつです。黒蜜はこの時期限定の旬のイチジクを練り込んだ「イチジク黒蜜」です。

**13 料亭南都屋別館  
ガーデンラウンジ 桜亭**  
住所/胎内市本町4-18  
TEL/0254-43-2016  
時間/11:30~14:00 (L.O.)13:30  
定休日/日・月曜日、祝日

### 新潟地鶏で 米粉麺



米粉麺と地鶏でうまさ倍増!新潟地鶏でスープを取り、仕上げにネギ、わかめ等トッピング。

**14 和風料理 万作**  
住所/胎内市野中471-7  
TEL/0254-44-8484  
時間/11:00~14:00  
17:00~22:00  
定休日/不定休


### みのりっ子/米コナツキ 米コアラッキー



「みのりっ子」の味は変わらず新食感!米粉を使用した、米コナツキクッキー・米ココアラッキーもご用意です。

**15 東屋菓子舗**  
住所/胎内市黒川11284  
TEL/0254-47-2421  
時間/8:30~19:00  
定休日/不定休(基本日曜日)

### みのりっ子



胎内産の米粉を主体にした生地に黒豆が入ったバターケーキです。米粉の生地と、しっとり甘い黒豆の美味い!相性をぜひご賞味下さい。

**16 卯月堂菓子舗**  
住所/胎内市北本町5-25  
TEL/0254-43-2545  
時間/8:30~19:00  
定休日/不定休

### 米の里



皮は、米粉の特徴であるカリとした中にも、もちもち感を併せ持った食感にし、中のあるに黒ゴマをたっぷり加え風味をしっかりとしました。

**17 黒田屋菓子舗**  
住所/胎内市本町8-6  
TEL/0254-43-2334  
時間/7:30~19:00  
定休日/不定休

### 遊味



洋菓子屋の味でバームクーヘンのように、中にリンゴ羊羹をサンドして大変美味しいです。

**18 西屋菓子舗**  
住所/胎内市本町1-12  
TEL/0254-43-2101  
時間/9:00~18:00  
定休日/不定休

### スイーツ べえべえ



生地は米粉100%。もちり、しっとり的小倉クレープ。小倉あんと生クリームの和テイストのクレープです。

**19 マサヤ菓子舗**  
住所/胎内市本町5-2  
TEL/0254-43-2161  
時間/9:00~19:00  
定休日/日曜日・祭日

### チュールリップ王国



中条に咲き誇る愛らしいチュールリップを、卵白とアーモンド粉末を用いるダックワーズに、米粉を加えた「チュールリップ王国」で表現しました。

**20 (有)梅月堂 国道店**  
住所/胎内市大字中条3359-2  
TEL/0254-44-8911  
時間/9:00~19:00  
定休日/不定休

### 胎内米粉 かりんとう饅頭



胎内産米粉を使ってカリカリに揚げた、かりんとう饅頭。カリカリの食感と黒糖の風味、上品なあんがとでもマッチしたお菓子です。

**21 (有)美月堂**  
住所/胎内市東本町22-52  
TEL/0254-43-6363  
時間/9:00~19:00  
定休日/火曜日

### ショコラ胎内



米粉「もちもち」生チョコレイト。口に入れた瞬間のとろ〜りなめらかな口当たり、ドリンクとセットでお試し下さい。

**22 ロイヤル胎内パークホテル内  
ペーカリーカフェバウム**  
住所/胎内市夏井1191-3  
TEL/0254-48-2211  
時間/9:00~17:30 (L.O.)17:00  
定休日/無休

### やらにゃん焼



米粉を使用したもちもちとした食感のやらにゃん焼。中身はあんことチーズの2種類があります。注文が入ってから焼くので提供までにお時間を頂きます。

**23 胎内たいげん物産館  
やるでば**  
住所/胎内市新和町2-4  
TEL/0254-20-8356  
時間/10:00~19:00  
定休日/無休

## 「べえべえ」ってなあに?

中国雲南省のファストフード「ばーばー」をヒントに胎内市民がアイデアを出し合い、誕生した胎内オリジナルのご当地グルメです。生地は、米粉・水・塩などをよく混ぜてただ焼くだけ! 焼きあがった生地は、お肉や野菜やシーフードetc好きな具材を巻いて、みなさんオリジナルの「べえべえ」が出来上がり! 甘いクリームやあんこ、フルーツ、ジャムなどを巻けば、たちまちスイーツべえべえ!に早変わり!と言っても一番の魅力は、お米の甘味や、米粉特有のもっちり生地と、巻いた具材との食感のハーモニーを楽しめることです☆

市内店舗で販売する「べえべえ」のルール

- 米粉70%以上の生地を使います
- 胎内産の食材を1つ以上使います
- 巻いて食べるものにします

## 「べえべえ」を作ってみよう!

子ども達の朝ごはんにもおやつに! おかずをのせて、巻いて、楽しく美味しくいただけます。

〈作り方〉

(材料 5枚分)

- 米粉 ..... 110g
- 水 ..... 220g
- 塩 ..... 2g
- 砂糖 ..... 3g

- 1 鍋に米粉10g、水100cc、塩、砂糖を入れ、火にかけておろみをつける。
- 2 ボールに移して、さます。こうすることでもちりとした食感が出ます。
- 3 米粉100gと水120ccを加えて、よくまぜる。
- 4 テフロン加工のフライパンにサラダ油を薄くひいてふきとり、生地を焼く。生地が動くようになったら裏返す。
- 5 お好みの具を巻いて出来上がり!