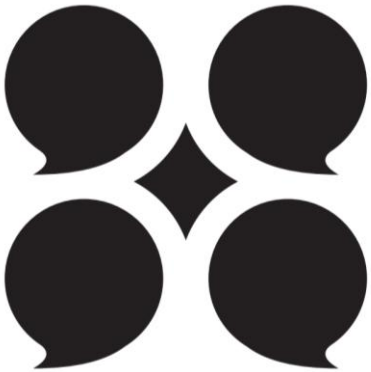


k o m e t o r a

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

FUJINAGA

藤永産業とは　事業内容　SDGs宣言　採用情報　お問い合わせ

日本の工業・日本の農業を守る

藤永産業は、工場、製鉄所などで使用される工業炉等の解体築炉および補修、
改造、メンテナンスを行う「築炉事業」を中心とした会社です。
日本の食料自給率を高めるため、農業にも積極的に取り組んでいます。

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

k o m e t o r a

『こめとら』の使命

お米をもっと身近に、気軽に、色々な形で食べてもらいお米好きを増やしたい。
お米の消費を通してお米の生産に携わる方々を幸せにしたい。
長年お米の仕事に携わってきた中で、お米離れ、農家の高齢化、
生産量の減少、耕作放棄地の増加など様々な問題に直面し、
私たちに何かできることはないかとの気持ちが芽生えました。

『こめとら』は、お米を様々な形にトランスフォーム＝変化させることで
お米の良さを世の中に広げたいという想いから名付けられました。
自社工場でつくる生米粉、引き立ての生米粉を使用したスフレ、
ベーグルや焼き菓子を展開いたします。

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora のお米事業

お米の
製造・販売

生米粉の
製造

生米粉加工品
の製造・販売

稲作から精米・製粉、お米・米粉加工品の製造・販売まで一貫して行う

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora のお米

こめとら

日本タイポグラフィ年鑑 2025
ロゴタイプ・シンボルマーク部門入選

Japan Typography
Annual 2025
Selected Work

日本タイポグラフィ年鑑 2025
パッケージ部門入選

Art Director：茂村巨利
Designer：茂村巨利
Client：こめとら／ kometora

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora の生米粉の定義

生米粉とは・・・

通常、米粉は製粉工程でお米を乾燥させるため、保存性が高いですが、“生米粉”は乾燥処理を施さないため、風味やうまみがより新鮮に感じられることが特徴です。

生米粉を使った料理やお菓子は、モチモチ感やしっとりした食感

「こめとら」の生米粉の定義

①うるち米、玄米、もち米
②水分値が25％以上
③平均粒径が30～50μ
④でんぷん損傷率が1～5％以下

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora の商品紹介

福岡県北九州市八幡東区竹下町12-7
tel. 093-651-8869
https://kometora.jp

GIFT
ギフト

お歳暮や出産などのお祝い事に選びやすい
特別セットをご用意いたしました。
1kg×3袋入りで商品の中から
お好きな品種をお選びいただけます。

価格（税込）
ギフト　3,000円

FIELDS
圃場

こめとらのお米は山口県宇部市で栽培しています。
九州・山口の農家さんと連携し米作りを応援します。

PRODUCT
お米

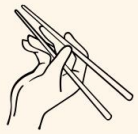
「恋の予感」
やや大粒で食べ応えのある
しっとり・もちもち食感

「ヒノヒカリ」
やや小粒だが歯ごたえがあり
すっきり・もっちり食感

「きぬむすめ」
絹のような白さと光沢があり
粘り強く柔らかい食感

「ひとめぼれ」
適度な粘りとサッパリ食感
うま味・香りのバランスが絶妙

「ミルキークイーン」
粘りのあるもちもち食感
噛むたびに甘みが広がる



価格（税込）

1kg	800円
2kg	1,600円
5kg	3,750円
10kg	7,500円

PRODUCT
ベイク

生米粉って？

当店では、恋の予感（うるち米）を『湿式製法』という、
加熱処理をしない製法で自家製粉しております。
挽きたての『生米粉』はしっとりときめが細かく、
お米本来の甘さ、風味をお届けできます。

しっとりなめらかの極み
生米粉のスフレ

店頭価格（税込）

プレーン･･･1,100円　生米粉の風味
しっとりしゅわっとした口溶けを楽しめます

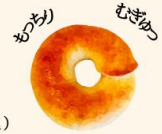
チーズ･･･　1,500円　フランス産のクリームチーズを贅沢に使用し
濃厚な味わいに仕上げています

ショコラ･･･ 1,500円　二種類のクーベルチュールチョコレートをブレンド
程よい甘さでコクのあるスフレに仕上げています

抹茶･･･　1,500円　宇治抹茶を使用した甘さ控えめの生地と底に
敷き詰めたかのこ豆の甘さが絶妙なバランスです

※サイズは全て12㎝丸型　～アレルギー表示～
卵・乳

むぎゅっとモチモチの極み
生米粉のベーグル



店頭価格（税込）

プレーン/玄米/岩塩バター/黒ゴマチーズ/Wチョコ/抹茶あんこ/
アールグレイいちじく/ブルーベリークリームチーズ/きんぴらごぼう etc...

280～430円

当店の商品は、全て米粉100%で一つ一つ手作りしております。
小麦粉・着色料・保存料は一切使用しておりません。

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora の生スフレ

福岡県北九州市八幡東区竹下町12-7
tel. 093-651-8869
https://kometora.jp

生米粉のスフレ

生米粉を使用した、グルテンフリーのスフレです。
焼きたては、ぷるしゅわ食感。
口の中ですぐに溶けます。
冷蔵庫で冷やすとしっとり滑らかな口当たりとなり、様々な食感を楽しむことができます。

賞味期限は、要冷蔵で2〜3日
冷凍で1カ月

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora のお米ベーグル

福岡県北九州市八幡東区竹下町12-7
tel. 093-651-8869
https://kometora.jp

生米粉のベーグル

生米粉に甘酒を使用した、グルテンフリーのベーグルです。

焼きたては、もちっとむぎゅっと食感。噛めば噛むほど、お米本来の甘みを味わうことができます。

２５種類

賞味期限は、常温で当日

冷凍で1カ月

リベイクカードにて、召し上がり方を提案

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora のお客様の声

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora のお客様の声

ベーグルについて・・・

〇食感がモチっとしていて美味しかった。
〇市販の米粉パンより味がしっかりしていて美味しかった。
〇米粉特有のネチッとした食感がなく、むしろ小麦粉のベーグルと遜色なく軽さがあり、ふっくら仕上がっていて良かった。
〇コメの味を感じられるので、コメの甘みが癖になる。

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora のこれから

お米の
製造・販売拡大

生米粉の
製造・販売

生米粉加工品の
新商品開発

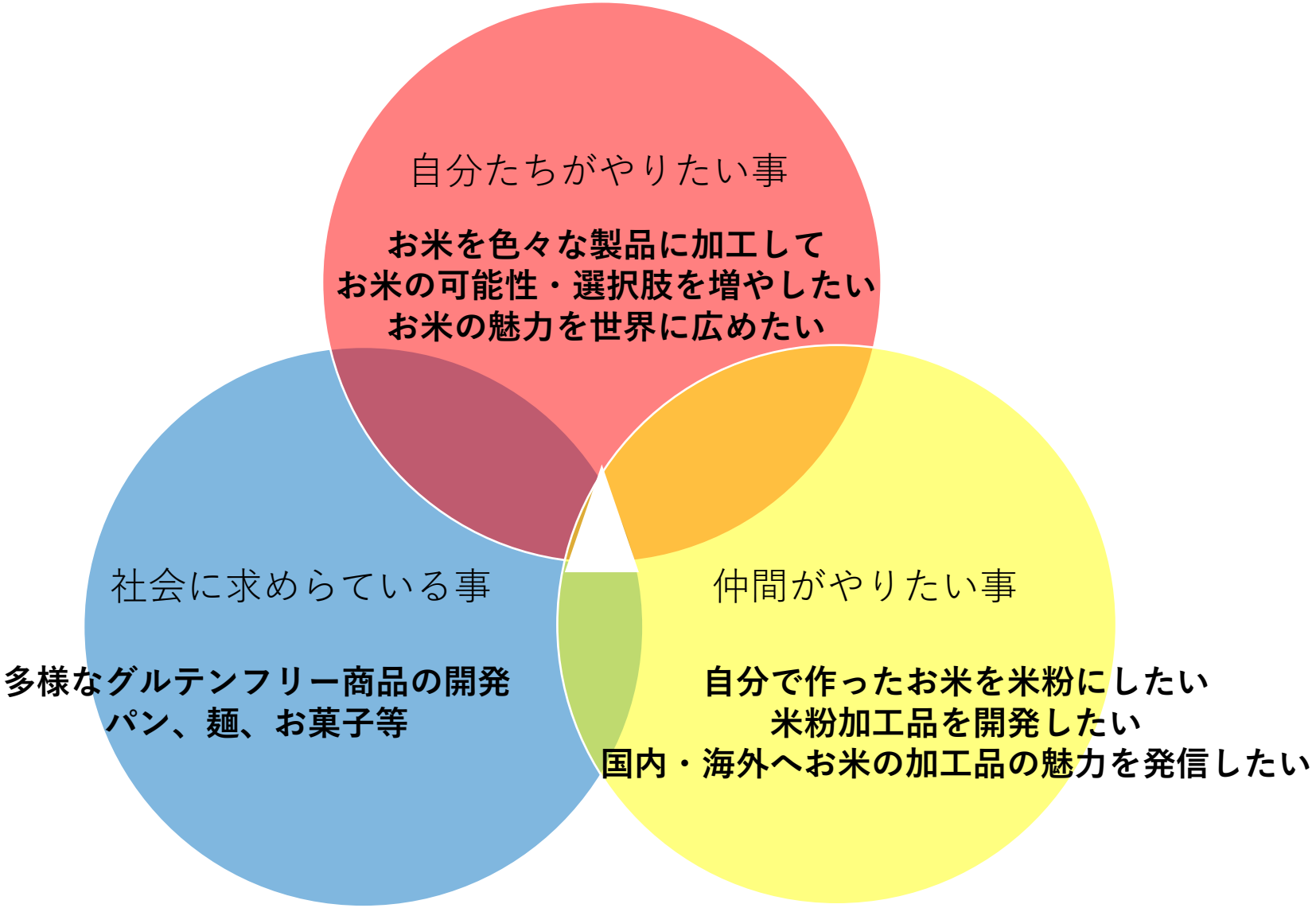
①関東、関西、海外への事業拡大　⇒　店舗展開

②米粉商品を開発したい方々へのアドバイス・サポート

③日本全国・世界へ米粉の魅力を広げるイベントへの参加・企画・運営

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora の目的



Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved

Kometora の米粉スイーツ

福岡県北九州市八幡東区竹下町12-7
tel. 093-651-8869
https://kometora.jp

Copyright © 2024. FUJINAGA.CO. All rights reserved