



come
x
come

あたらしい、お米のカタチ
グルテンフリーシリーズ「コメトコメ」

お米を美味しく、楽しく食べてもらうには・・・

つの食品はお米の可能性をずっと信じて、
お米からとれるこめ油や米ぬか由来の天然素材をつくっています。

そんな私たちが切り拓いた新境地。それが「come×come」です。

素材は、おいしさの原点。こだわりのこめ油と厳選素材を使用し、
素材の美味しさを余すことなく引き出しています。

「もちもち」「しっとり」「サクサク」など、スイーツによって
米粉の食感の違いを楽しんでいただくことにもこだわりました。

おいしいと迷いなく自信を持てる商品だけをお届けいたします。

今日も小さな工房で、丁寧に、想いをこめて。
自然と微笑みがこぼれるようなお菓子やパンを焼いてお待ちしております。

Our rice bran oil こだわりのこめ油



クセがなく、素材の味を引き立てるこめ油は、おせんべいなどの揚げ油からはじまり、料亭や洋食レストラン、学校給食など、その用途を広げてきました。

もっと使用場面を広げたいと、製菓製パン用のこめ油を開発。それは、天然由来成分のチカラにより、乳化性があり、加熱すると甘い香りがするお菓子作りにぴったりなものとなりました。





come x come Gluten Free
Tsuno Syokupan

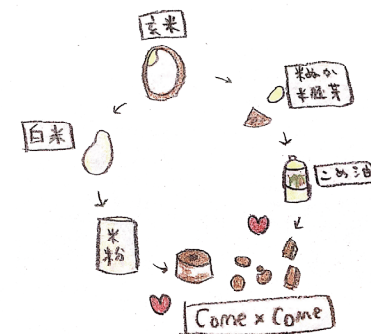
Chapter 1

お米の「いいところ」ぜんぶをこめて

come×comeのお菓子やパンに用いられている素材は、
やさしい甘さの米粉と栄養豊富なこめ油。
お米のもつ美味しさすべてを、余すところなくお届けします。

相性の良い米粉とこめ油

米粉は玄米を精米した白米から、一方のこめ油は精米時に発生する米ぬか・米胚芽から精製されます。もともとひとつだった素材が、それぞれに変化を遂げてお菓子やパンとなるために再会。そのため、素材同士の相性がとても良いのが特徴です。



栄養たっぷりのこめ油のチカラ

お米の栄養素を多く含む米ぬかから精製されるこめ油は、ビタミンEや油の食物繊維と呼ばれる植物ステロールなどが豊富。抗酸化成分も含まれており、油っぽくなったり油独特のニオイがしません。米ぬか製品を扱う食品メーカー「築野食品」から生まれたブランドだからこそ、こめ油をお菓子やパンのおいしさに活かすことにこだわっています。



身体に優しいグルテンフリー

素材の味を引き立てることを大切にしているため、香料や保存料は入れていません。また製造アトリエでは小麦粉は一切扱っていないため、小麦アレルギーをお持ちのお子様にも安心してお召し上がりいただけます。美容や健康に気を遣う方はもちろん、年齢を問わずおすすめできる商品です。



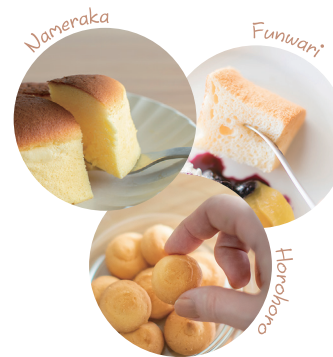


come x come Gluten Free
Zakuzaku Shittori Scones

Chapter 2

求め続ける、美味しさへのこだわり

ひとつ口にする「もうひとつ食べたい」と感じられる商品を作ることが come×come の真髄。ふわりとひろがる軽やかな食感と味わいは、これまでの米粉製品のイメージを覆します。



「驚きと感動」を求めて

パティシエが試行錯誤を重ねて、生み出す商品の数々に探求したこと。それは、ふわりと香り立つ素材のやさしい味わいと、それぞれの商品にふさわしい食感。

クッキーなら「サクサクほろほろ」、チーズケーキなら「しっとりなめらか」、シフォンケーキなら「ふんわりモチモチ」。

他の米粉製品では感じられない、口にした瞬間の「驚きと感動」をぜひお楽しみください。

ひとつひとつが、厳選素材

米粉は、自社栽培したヒノヒカリなどの国産米。卵は奈良県で生産されている白鳳卵。そしてこめ油は、製菓・製パン用に自社開発した「P&B オイル」。安心して召し上がっていただくために、必要なすべての材料を厳選しています。



実はお米のスペシャリスト

製造アトリエは、come×come の生みの親であり、70 年以上にもわたって米ぬかの研究を続けている「築野食品」の研究施設でもあります。お米をとことん研究し、その特性を知り尽くしているからこそ、全てに妥協のない美味しさを追求してきました。



人気NO.1

『しっとりなめらかチーズスフレ』 ができるまで



1 材料を混ぜ合わせます



卵、クリームチーズ、米粉などの材料を混ぜ合わせます。ここで加えるこめ油は、製菓・製パン専用のもの。このこめ油を使用することで、キメの細かいなめらかな生地になります。

製菓・製パン用の
こめ油「P&Bオイル」だよ！



次に、メレンゲなどをさっくりと混ぜ合わせます。米粉のやさしい甘みがしっかりと感じられるので、使用する砂糖の量も少なめ。

美味しさのヒミツ① 素材へのこだわり



奈良県五條市
『さかもと養鶏』の白鳳卵

餌や飼育環境など、厳しい管理のもとで飼育された鶏から産まれた白鳳卵。濃厚な黄身が深みのある味わいで、甘みもたっぷり。卵独特の臭みもありません。奈良県鶏卵品評会では最優秀賞にも選ばれた一級品。

こだわり製法で製粉した米粉



お米から米粉へと製粉する際にもこだわりが。厳選した国産米を水に浸して柔らかくしてから製粉するため、デンプン損傷の少ない米粉が出来上がります。お菓子やパンがなめらかで軽い食感に仕上がるのはそのためです。

私が作っています！



パティシエ紹介

加藤 貴大

come×come のパティシエ
兼商品開発担当。大手スイーツメーカーでの経験を活かし、オリジナルスイーツの開発を手がける。
「スイーツ作りは体力と体調管理も大切！（スイーツへの情熱の分だけ太ってしまうのです...）毎朝ジョギングをしています」

2 焼き上げ



やさしく丁寧に型に流し込み、じっくりと焼き上げます。美しい焼き色がついたら出来上がり。すべての工程が手作業のため、一度に作れるのはわずか。

3 お届け



出来立てを急速冷凍し、美味しさを閉じ込めてからお客さまのもとへ。お好きなタイミングで解凍してお召し上がりください。

美味しさのヒミツ②

自社アトリエは学校跡地

製造するアトリエ兼研究施設は、和歌山県にある紀の川高等学校跡地。高野山の麓にある緑豊かな場所で、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。廃校を利用することで、街の活力再生を目指した事業にも寄与しています。



美味しさのヒミツ③

焼きたてのおいしさを閉じ込めて

保存料などの添加物を含まないため、美味しく召し上がっていただける期間がとても短い come×come のお菓子たち。そのため、すべての商品を冷凍してお届けしています。冷蔵庫で5〜8時間解凍し、解凍後は48時間以内にお召し上がりください。



玄米由来の栄養も摂れる!米粉ならではのもちもち食感 もちもちお米ブランパン

プレーン/ くるみ

白いご飯を毎日食べるように、米粉の丸パンも食事として毎日食べてほしいから、バターやマーガリンの代わりにプレミアムこめ油を使用。きめ細かくやわらか、もちもちの食感に仕上がりました。



内容量:1個(重量約75g)
<プレーン>
特定原材料(8品目):なし
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし
<くるみ>
特定原材料(8品目):なし
特定原材料に準ずるもの(20品目):くるみ



外はザクザク、中はしっとり。朝食にもおすすめ ザクザクしっとりスコーン

プレーン/チョコチップ/くるみ

スコーンは“素朴さとシンプルさ”がいちばん大事なポイント。美味しさの基本は押さえつつ、食感の楽しさもプラスして今までにないスコーンになりました。外はザクザク、中はしっとり、こめ油×米粉だからできるふたつの食感です。



<プレーン>
特定原材料(8品目):卵、乳
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし
<チョコチップ>
特定原材料(8品目):卵、乳
特定原材料に準ずるもの(20品目):大豆
<くるみ>
特定原材料(8品目):卵、乳、くるみ
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし



ふわっと、しっとり。毎日でも食べたい。

米粉のしっとりマフィン

プレーン/チョコチップ/くるみ

コメトコメがつくる、マフィンの主役は米粉。プレミアムなこめ油を使ってお米の風味を引き出したマフィンは、そのままはもちろん、好きなスプレッドをつけてもおいしく召し上がっていただけます。



<プレーン>
特定原材料(8品目):卵
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし
<チョコチップ>
特定原材料(8品目):卵、乳
特定原材料に準ずるもの(20品目):大豆
<くるみ>
特定原材料(8品目):卵、くるみ
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし

米粉のもっちり食感がクセになる!



「お米」は「パン」になってもやっぱりおいしい。
玄米由来の栄養も摂れるから食事にピッタリ。
職人がまごころこめて1本1本丁寧に作り上げる
モチモチ新食感の食パンです。



ココロもお腹も満たしてくれる 朝食にぴったりなお米の食パンです

米粉とこめ油でできた『つの食パン』には、ビタミンB様成分「イノシトール」や、GABA・食物繊維・マグネシウム等を含むお米ブラン「RICEO-EX(ライセオ)」が生地に練りこまれているので、お米由来の栄養が摂取できます。まるでお米を食べているようなほんのり甘い素朴な味わいとモチモチ食感がクセになる美味しさです。



内容量:幅8cm×長さ17cm×高さ6cm
重量約2斤分
※食パン1斤を340gとしたとき
特定原材料(8品目):なし
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし

商品は10枚切りにスライス済み。
冷凍で届くのでお好きな分だけ
お召し上がりいただけます。



毎日楽しめる! 「つの食パン」アレンジ

ほんのりなお米の甘みがあり、モチモチ食感のつの食パン。シンプルな味わいなので、ジャムやペースト、オープンサンドにもぴったり。また、国産原料、なるべくシンプルな原料で作っているので離乳食やお子様の朝ごはんにも安心してお召し上がりいただけます。



バターがじゅわっと染み込むモチモチのあんバターはやみつきに



彩り豊かなオープンサンドやエッグベネディクトもオススメです



バター不使用。アーモンドの風味が美味しい

もっちりフィナンシェ

本来、フィナンシェはバターを使って作りますが、私たちは、米粉本来の美味しさを最大限に楽しんでいただきたと考え、バターをあえて使わずにこめ油で作りました。食感はもちろん、米粉の素朴で柔らかな甘みもお楽しみください。



内容量:1個あたり、約8cm×4cm/重量約20g
特定原材料(8品目):卵
特定原材料に準ずるもの(20品目):アーモンド



さっくりなめらか

贅沢こしあんサンドクッキー

なめらかで甘さ控えめなこしあんを米粉のクッキーにサンドした和洋折衷なスイーツです。こしあん×米粉×こめ油の組み合わせでつくったスイーツは、コメトコメでしかお召し上がりいただけない逸品です。あんこは神戸市にある松原製館所でつくったcome×come 専用のこだわりのあんこを使用。あんこ好きの方にぜひご賞味いただきたいスイーツです。



内容量:1個あたり直径約4.5cm/重量約40g
特定原材料(8品目):乳、卵
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし



ふわふわしゅわしゅわ。究極のなめらかさ

なめらかクリームチーズスフレ

油脂類の中でも冷蔵で固まりにくいこめ油を使うことで究極のなめらか食感を実現。素材本来の美味しさを引き出すこめ油の特長によって、オーストラリア産クリームチーズと奈良県のブランド卵『白鳳卵』の濃厚な風味を最大限に活かした仕上がりになっています。



内容量:1個(直径約15cm×高さ約3.5cm/
重量約310g)
特定原材料(8品目):卵、乳
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし



瀬戸内レモンまるごと

米粉のレモンケーキ

瀬戸内レモンを皮・果肉・種も含めて丸ごと使って焼き上げました。しっとり焼き上げた生地、に、シャリとしたアイシングの食感がアクセントに、レモンの香りが口の中にジュワッと広がります。パティシエ自慢の逸品をぜひ、ご賞味ください。



内容量:1個あたり横約9cm×縦約6cm×高さ約2.6cm
特定原材料(8品目):卵
特定原材料に準ずるもの(20品目):アーモンド



ふわふわしっとりシフォンがクリームを包み込む

うるおいミニ生シフォン

ふわふわしっとりのシフォンケーキをベースに、ホイップクリームをたっぷり詰め込んだ、カップケーキです。シフォン生地のおいしさのヒミツは国産プレミアムこめ油×米粉。米粉のシフォンケーキが甘さ控えめなクリームをしっかり受け止めて、食べだしたら止まらないおいしさに仕上がっています。



内容量:1個あたり重量約60g
特定原材料(8品目):卵、乳
特定原材料に準ずるもの(20品目):大豆



ふたつの食感と味わいがグセになる

カリカリしっとり米粉のカヌレ

外はカリッと、中はしっとりと焼き上げた生地は、噛めば噛むほどに上品で、奥深い味と香りを楽しんでいただけます。小麦粉を使ったカヌレとは違った食感に仕上がりました。コロんとしたフォルムがかわいらしく、手土産やプレゼントにも最適です。



内容量:1個あたり幅5cm×高さ4.5cm
特定原材料(8品目):卵、乳
特定原材料に準ずるもの(20品目):なし



ギフトサービス

様々なシーンでご利用いただける、「コメトコメ」のギフトセット。
熨斗やカード（有料）など各種サービスがございますので、ぜひご利用ください。



専用のギフトボックスに詰め
てお届けします。



ギフトカードは Thank you
/ For you など 5 種。



短冊熨斗・普通熨斗ともに
無料で名入れいたします。



お渡し用のペーパーバック、
ビニール袋もございます。



ご注文はwebショップやお電話で

お電話

お電話でのご注文も可能です。
0120-818-094
(平日9:00～17:00受付)

webショップ

築野食品公式オンラインショップにてご注文可
能です。嬉しいポイントサービスもあります。

つの食品 通販 検索

<https://shop.tsuno.co.jp/>

*商品に関しては、ECサイトより最新情報のご確認をお願いいたします。



come x come Gluten Free

Nameraka cream cheese soufflé