

たいない べえべえ

ってなあに？



好きな具材でアレンジ自由!



こめこ つく かわ
米粉から作った皮で
くるくるっと巻いて
食べます♪

べえべえのルール

- 生地には米粉を7割以上使用していること
- 胎内産の具材を1つ以上使用していること
- 巻いて食べるものであること

もちり
おいしいよ~



“たいないべえべえ”は中国のファストフード「ばーばー」をヒントに、胎内市民がアイデアを出しあって考えた、胎内市オリジナルのご当地米粉グルメです。

お米を粉にした「米粉(こめこ)」から作った生地に、お肉や野菜など、好きな具材を巻いてできあがり。あま~いクリームやあんこ、フルーツ、ジャムなどを巻けば、たちまちデザートに。巻く具材によって、いろんな“べえべえ”が楽しめます。

米粉から作られる“べえべえ”は、お米の甘みや、おもちのようなもちりとした食感が味わえるのが特徴です。