

菓子用粉

カステラや洋菓子、和菓子等、様々なニーズにお応えできる粉を取りそろえております。



菓子用 淡雪

灰分 0.37 蛋白 7.5

最高級薄力粉で「浮き」が良く「しっとり感」があり沈みにくい高品質のカステラ用粉。



ホーク

灰分 0.38 蛋白 8.8

蒸し物、焼き物等、汎用性の高い薄力粉。



蒸しパン用

灰分 0.5 蛋白 8.5

もちもちとした食感が特徴の蒸しパン専用粉。

パン用粉

幅広いパン作りに対応できる、様々な粉を取り揃えております。



ラインゴールド

灰分 0.5 蛋白 10.3

ベッカーマイスターベッツ氏監修によりドイツにおけるTYPE550の品質を再現したハードブレッド等の本格欧州パン専用粉。



パン職人

灰分 0.39 蛋白 12.2

安定した作業性があり「食パン・菓子パン」等のあらゆるパンに向くパン用粉。



H-1

灰分 0.42 蛋白 12.2

最も製パン性が高いカナダ産小麦を100%使用したパン用粉。



サンストーン

灰分 0.98 蛋白 13.9

カナダ産小麦を石臼碾きした小麦本来の風味が豊かなパン用粉。



ドナウ

灰分 0.62 蛋白 12.1

味わい深いとされるオーストリアの小麦粉TYPE700の品質を再現。風味、作業性に優れた欧州パン用粉。



ムーンストーン

灰分 0.95 蛋白 12.1

福岡県産ミナミノカオリを石臼碾きした小麦豊かな風味が味わえるパン用粉。



DNS全粒粉

灰分 1.55 蛋白 13.5

北米産強力粉麦(Dark Northern Spring)を石臼碾きした全粒粉。食物繊維などの栄養価が高く小麦の風味が味わえるパン用粉。



アルティザン

灰分 0.82 蛋白 10.4

フランス産小麦を石臼碾きした小麦本来の風味が味わえるパン用粉。

ライ麦粉

非常に品質の良いとされるドイツ産ライ麦を使用し、こだわりの製粉を行っております。非常に味わいが深く、風味のあるライ麦パンができます。



ヴァイス

灰分 0.72 蛋白 6.8

食べやすく上品な味わいのライ麦パンに向くライ麦粉。



ドゥンケル

灰分 0.85 蛋白 7.0

オーソドックスなライ麦パンに向く、汎用性の高いライ麦粉。



シュヴァルト

灰分 0.9 蛋白 8.5

ロール挽き製粉でライ麦の持つ風味を最大限に生かしたライ麦粉。



ライ麦ソフト(Y)

灰分 0.95 蛋白 7.0

ドイツ産有機ライ麦を使用したライ麦粉。*有機ライ麦粉ではありません。



ハイデ

灰分 0.95 蛋白 7.0

ライ麦を石臼碾きした、保湿性が高く、ライ麦本来の風味を味わえるライ麦粉。



ブロッケン

灰分 1.5 蛋白 8.5

ライ麦を石臼碾きした全粒粉。濃厚な旨味のあるライ麦粉。



バルド

灰分 1.5 蛋白 8.5

ライ麦粗割タイプ、風味、食感を更に引き立てます。



シュロート

灰分 1.5 蛋白 8.5

ライ麦粒遍タイプ、風味、食感を更に引き立てます。

製パン関連

ヨーロッパから取り寄せたこだわりのパン作りを支える、製パン補助用のラインナップです。

オブティマルツプラス

パン生地改良剤。パン生地の作業性向上、老化防止、風味が向上し、手捏ね・機械捏ねを問わず利用でき、冷凍生地耐性も向上します。

ロッゲンサワータイク

フリーズドライされたサワーはすべてのライ麦パンに使用でき、風味の向上に優れた効果をもたらします。

ヘーゼルナッツ

水を加えることにより、ヘーゼルナッツペーストができ、さらに卵等をくわえフィリングやトッピングとしても使用可能です。

プレッツェルソルト

主にプレッツェルに使用され、焼成後も形が崩れず味わいがあるドイツ産の岩塩。