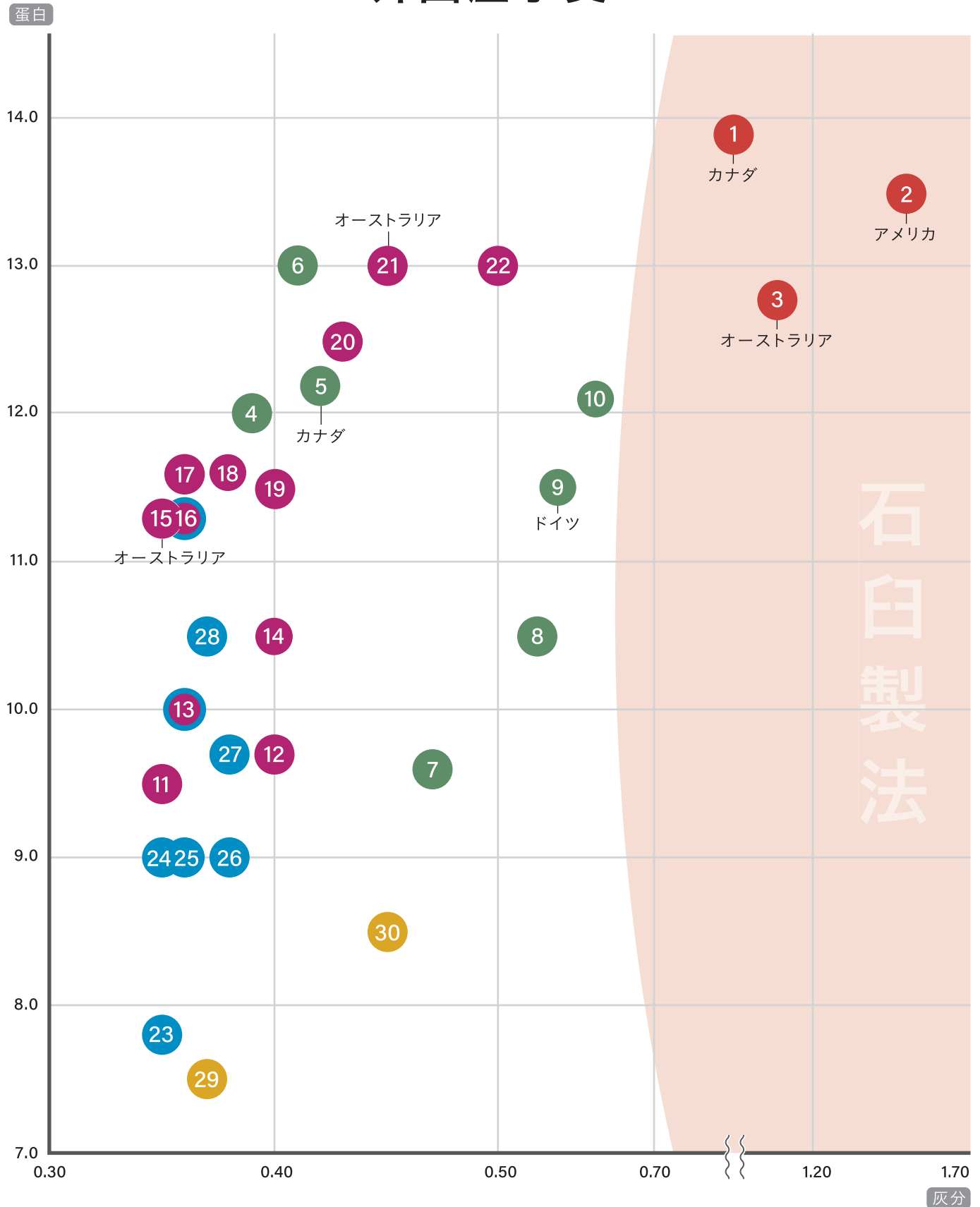


外国産小麦



石臼製法

賞味期限: 4ヶ月

① サンストーン

灰分 0.98 蛋白 13.9
 sun stone
 サンストーン
 カナダ産小麦を石臼碾きした小麦本来の風味が豊かなバン用粉です。

10kg

② DNS全粒粉

灰分 1.55 蛋白 13.5
 DNS全粒粉
 北米産強力小麦を石臼碾きした全粒粉です。食物繊維などの栄養価が高く小麦の風味が味わえるバン用粉です。

10kg

③ Break(ブレイク)

灰分 1.10 蛋白 12.8
 Break
 石臼碾き全粒粉
 明るい色合いを生かした白い全粒粉。苦味がなく、汎用性の高い製品です。食物繊維も豊富。小麦本来の豊かな香りも生きています。

10kg

パン用粉[ロール製法]

賞味期限:6ヶ月(8・10:4ヶ月)

4 パン職人



灰分 0.39 蛋白 12.0
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です。

25 kg

5 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%使用したパン用粉です。

25 kg

6 スーパーメランジェ



灰分 0.41 蛋白 13.0
小麦蛋白を配合した高蛋白で窯伸びと作業性の良いパン用粉です。

25 kg

7 メランジェJP



灰分 0.47 蛋白 9.6
石臼で碾いた小麦粉をブレンドしたフランスパン専用粉です。クラストの食感が軽く、香りは強く甘みのあるパンに仕上がります。

25 kg

8 ラインゴールド



灰分 0.55 蛋白 10.5
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です。

25 kg

9 Elite(エリート)



灰分 0.58 蛋白 11.5
ドイツ産小麦をドイツの製粉方法で仕上げました。ドイツ産ならではの深い味わいです。

10 kg

10 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の品質を再現しました。風味、作業性に優れた欧州パン用粉です。

25 kg

中華麺用粉[ロール製法]

賞味期限:6ヶ月

11 HG



灰分 0.35 蛋白 9.5
高級ちゃんぽん用粉で、手作り餃子などにも最適。ソフトな口当たりが特徴です。

25 kg

12 たいよう



灰分 0.40 蛋白 9.7
ちゃんぽん用粉で、様々な中華麺に応用可能です。

25 kg

13 生麺紫



灰分 0.36 蛋白 10.0
高級ちゃんぽん用粉で、手作り餃子などにも最適です。ソフトな口当たりと適度な弾力が特徴です。

25 kg

14 (K)



灰分 0.40 蛋白 10.5
生麺でも乾麺でも使用でき、食感や風味がバランス良い一般的な中華用粉。

25 kg

15 敦煌



灰分 0.35 蛋白 11.3
色彩が良く、経時変色も遅いブライムハード主体の中華麺用粉です。上品な食感で、餃子の皮にも最適です。

25 kg

15 プレミアムサン



灰分 0.35 蛋白 11.3
ブライムハード100%使用した特級麺用粉です。粘弾性のバランスが良くゆでのびが極めて遅いのが特徴です。

25 kg

16 中華サン



灰分 0.36 蛋白 11.3
ブライムハードを主体とした中華麺用粉です。粘弾性のバランスを重視したタイプです。

25 kg

16 新中華



灰分 0.36 蛋白 11.3
ブライムハードを主体とした中華麺用粉です。

25 kg

17 黄河



灰分 0.36 蛋白 11.6
中華麺に向く高級小麦(カナダ産、アメリカ産、オーストラリア産)を厳選配合しました。

25 kg

18 博多っ粉



灰分 0.38 蛋白 11.6
博多ラーメンなどに向く原料を配合した低加水製麺に最適な中華麺用粉です。

25 kg

19 Sサン



灰分 0.40 蛋白 11.5
ブライムハードをふんだんに使用した、食感と色合いのバランスがよい一般的な中華麺用粉です。

25 kg

20 金龍



灰分 0.43 蛋白 12.5
博多ラーメンに向く原料を配合した博多ラーメン専用粉で、低加水による製麺でも作業性は非常に優れます。

25 kg

21 プレミアムスター



灰分 0.45 蛋白 13.0
ブライムハード100%使用した高蛋白の麺用粉です。粘弾性が非常に優れゆでのびが極めて遅いのが特徴です。

25 kg

22 (T)



灰分 0.50 蛋白 13.0
グルテンが豊富で、力強くそば用つなぎ粉として最適な小麦粉です。

25 kg

22 スター



灰分 0.50 蛋白 13.0
粘弾性の強い中華麺用粉で、そば用つなぎ粉にも最適です。

25 kg

うどん・乾麺用粉[ロール製法]

賞味期限:6ヶ月

23 絹の郷



灰分 0.35 蛋白 7.8
澱粉を配合した手打ちうどん用粉です。ソフトな歯ごたえとコシのバランスに優れます。

25 kg

24 麺ごころ



灰分 0.35 蛋白 9.0
手打ち、機械、製法を問わずに色彩の良いうどんができます。(ソフトな食感)

25 kg

25 麺金



灰分 0.36 蛋白 9.0
手打ち、機械、製法を問わずに色合いがよくコシのあるうどんができます。

25 kg

26 麺繁盛



灰分 0.38 蛋白 9.0
オーストラリア産原料を主体とした一般的なうどん用粉です。

25 kg

27 やまぼうし



灰分 0.38 蛋白 9.7
ソフトな食感で色の白い寒製そうめん向きです。

25 kg

28 島原の華



灰分 0.37 蛋白 10.5
色彩の白さと力強さを兼ね備えた手延べそうめん専用粉です。

25 kg

13 (手)特金



灰分 0.36 蛋白 10.0
ソフトな歯ごたえとコシのバランスに優れた手延べそうめん専用粉で、作業性にも優れます。

25 kg

16 サン



灰分 0.36 蛋白 11.3
長崎県で手延べそうめん用粉として当社が最初に導入したブライムハード主体の小麦粉で、コシの強さが特徴です。

25 kg

菓子用粉[ロール製法]

賞味期限:6ヶ月

29 (菓)淡雪



灰分 0.37 蛋白 7.5
浮きが良くしっとり感のある高品質なカステラや、ふんわり食感のスポンジケーキに仕上がる高級菓子用粉です。

25 kg

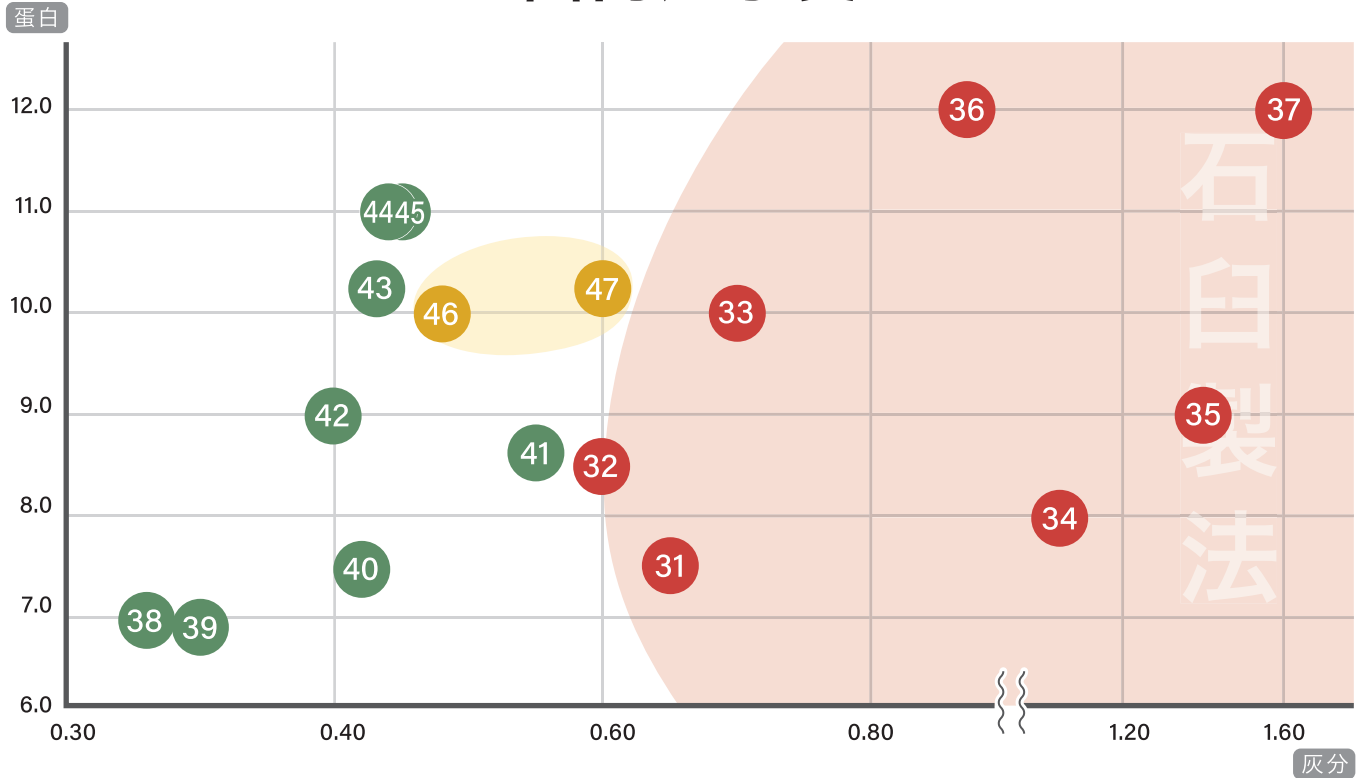
30 蒸しパン用



灰分 0.45 蛋白 8.5
もちもちとした食感が特徴の蒸しパン専用粉です。

25 kg

国内産小麦



石臼製法

賞味期限：4ヶ月(31)の1kg、32の500g：6ヶ月)

31 月いずみ

国内産表
月いずみ
灰分 0.65 蛋白 7.5
福岡県産チクゴイズミを石臼で碾き、もっちりとした食感がある上にソフト感に優れた小麦粉です。
1kg・10kg

32 特月いずみ

灰分 0.60 蛋白 8.5
合鴨農法の水田の裏作に作られる福岡県産チクゴイズミを石臼で碾いた味わいのある小麦粉です。
500g・10kg

33 月ちくご

国内産表
月ちくご
灰分 0.70 蛋白 10.0
福岡県産シロガネコムギを石臼で碾いた粉で、サクサク感があり味わいのある焼き菓子ができます。
10kg

34 特石臼全粒粉

灰分 1.10 蛋白 8.0
合鴨農法の水田の裏作に作られる福岡県産チクゴイズミを石臼で碾いた味わいのある小麦粉です。
10kg

34 特全粒粉

灰分 1.10 蛋白 8.0
特全粒粉 合鴨農法の水田の裏作に作られる福岡県産チクゴイズミを石臼で碾いた味わいのある小麦粉です。
500g

35 石臼全粒粉

灰分 1.40 蛋白 9.0
石臼全粒粉 福岡県産チクゴイズミを石臼で碾いた全粒粉です。小麦の持つ本来の味、栄養、香りを持ち、通常の配合に一部加えることで味わいを向上させます。
10kg

36 ムーンストーン

灰分 0.95 蛋白 12.0
ミナミノカオリ石臼碾き粉
Moon Stone ムーンストーン
福岡県産ミナミノカオリを石臼で碾いた粉で、焼き色が鮮やかで、風味の強いパンができます。
10kg

37 ミナミノカオリ全粒粉

灰分 1.60 蛋白 12.0
ミナミノカオリ全粒粉 福岡県産ミナミノカオリを石臼で碾いた全粒粉です。
10kg

ロール製法

賞味期限：6ヶ月

38 プラティーヌ

灰分 0.33 蛋白 7.0
Platine
福岡県産シロガネコムギを使用した手合わせがスムーズな高級洋菓子用粉です。ソフトでしっかりとした口溶けが良い食感に仕上がります。
5kg

39 ちっご祭り

灰分 0.35 蛋白 6.9
ちっご祭り 福岡県産チクゴイズミを使用しており、モチモチとした食感が特徴です。
25kg

40 CR-8

灰分 0.42 蛋白 7.5
CR-8 福岡県産チクゴイズミを使用しています。モチモチとした食感が特徴でうどんに最適です。
25kg

41 鹿の子

灰分 0.55 蛋白 8.7
鹿の子 福岡県産チクゴイズミを使用しています。地粉と呼ばれる小麦の独特の風味を活かした焼き菓子などに最適です。
25kg

42 寿鹿

灰分 0.40 蛋白 9.0
寿鹿 福岡県産シロガネコムギの風味を活かし伝統的な焼き菓子用粉として評価をいただいております。
25kg

43 みなみの穂

灰分 0.43 蛋白 10.3
みなみの穂 パン適性が高いとされる福岡県産ミナミノカオリを使用したパン用粉です。
25kg

44 ラー麦一番

灰分 0.44 蛋白 11.0
ラー麦一番 福岡県産ラーメン用小麦ちくしW2号100%使用の中華麵用粉です。コシのある食感と滑らかなのどごし、淡黄で明るい色調が特徴です。
25kg

45 麦の幸

灰分 0.45 蛋白 11.0
麦の幸 製パン性が高く、「歯切れ」・「口溶け」の良い国内産小麦100%使用のパン用強力粉。食パン・菓子パンなどに向く汎用性の高い製品です。
25kg

ブレンド：ロール製法+石臼製法

賞味期限：6ヶ月(49)：1年)

46 プラム

灰分 0.48 蛋白 10.0
Pflume プラム 福岡県産小麦をロール挽きと石臼碾きで製粉しブレンドした欧州パン専用粉です。深い味わいとサクミ、口溶けの良さが特徴です。
25kg

47 あなたもパン屋さん

灰分 0.60 蛋白 10.2
あなたもパン屋さん 福岡県産ミナミノカオリをこだわりの製法で仕上げた、ホームベーカリーでも本格的なパンが焼ける強力粉です。
500g・1.2kg