

⑦ 粉 類

7 粉 類

小麦粉

【昭和産業株式会社】

暁-AKATSUKI-

■商品コード：#7139

●容量荷姿：25kg

●特長：しっとりとしながらも、極めて口溶けの良い食感。分散性と気泡安定性に優れ、作業性が向上します。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

カメリヤ

■商品コード：#7868

●容量荷姿：25kg

●特長：色と風味のバランスに優れた日清製粉の代表的なパン用粉です。食パン・菓子パンなど幅広い用途に適しています。また、機械製法にも適しています。



小麦粉

【株式会社増田製粉所】

特宝笠

■商品コード：#7132

●容量荷姿：25kg

●成分：灰分0.35・粗たん白7.6

●特長：かすてら、スポンジケーキ等、しっとりとした焼きあがりソフトな口当たりを求める製品に最適です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

スーパーカメリヤ

■商品コード：#7111

●容量荷姿：25kg

●特長：日清製粉小麦粉の中でも特に色が白いパン用粉です。きめが細かく口溶けが良いパン作りに適しています。副素材の風味を引き立てます。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

バイオレット

■商品コード：#7003

●容量荷姿：25kg

●特長：日清製粉で最も代表的な菓子用粉です。軽くて口溶けの良いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りに最適です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

リストオル

■商品コード：#7048

●容量荷姿：25kg

●特長：伝統的なフランスパンの味と香りを追及したフランスパン用粉です。十分な発酵により、豊かな風味と深い味わいを持つフランスパン作りが可能です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

スーパーバイオレット

■商品コード：#7554

●容量荷姿：25kg

●特長：日清製粉で最も高品質な菓子用粉です。蛋白量が少ないので、ソフトで口溶けが良く、グレードの高いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りに最適です。



小麦粉

【日清製粉株式会社】

エクリチュール

■商品コード：#70741

●容量荷姿：10kg

●成分：灰分0.43・粗たん白9.2

●特長：フランスの小麦粉「タイプ45」の品質を目指して開発された焼き菓子用粉です。フランス産小麦を100%使用し、粒度にもこだわりました。豊かな小麦の風味とホロホロとした崩壊感が特長です。



小麦粉

【日本製粉株式会社】

アンシャンテ

■商品コード：#17231

●容量荷姿：25kg

●成分：灰分0.36・たん白8.0

●特長：手合わせの容易な洋菓子用粉を作り出すために、日本製粉独自の製粉技術を駆使し、最適な胚乳部分のみを厳選しました。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

ドルチェ

■商品コード：#7852、#17035

- 容量荷姿：25kg、5kg
- 成分：灰分0.41・たん白9.3
- 特長：北海道産菓子用粉の定番です。ぱさつきがないしっとりとした仕上がり、口溶けの良さは「菓子用粉は低蛋白ほど良い」という常識を覆します。ほんのり甘い小麦の香りも、美味しさを求める今の時代にマッチします。十勝産小麦を使用しています。



国産米粉

【群馬製粉株式会社】

群馬製粉米粉リ・ファリーヌ

■商品コード：#7186、#7146

- 容量荷姿：1kg×12、10kg
- 特長：国産うるち米を100%使用した米粉です。粒子の細かさは従来の小麦の約1/2なので小麦粉のスポンジ生地比べ、しっとりもちもちした食感で、くちどけがよく後味の良いおいしさを実現できます。



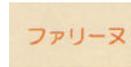
北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

ファリーヌ

■商品コード：#7853

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.37・たん白8.0
- 特長：北海道産小麦100%の最高級菓子用粉。軽い仕上がりで、国産小麦を扱いに近く感じていた方には、従来からの外国産に近い感覚でお使いいただけます。しっとり感・口溶けの良さは北海道産らしく抜群です。



ミックス粉

【株式会社 J- オイルミルズ】

グランプレステージ

■商品コード：#4424

- 容量荷姿：15kg袋入
- 特長：バネトーネ種に由来するさわやかな発酵風味を付与します。本格的なバネトーネ用ミックスです。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

はるゆたかブレンド

■商品コード：#7856、#17033

- 容量荷姿：25kg、5kg
- 成分：灰分0.45・たん白10.9
- 特長：国産小麦の代名詞的存在。その味・食感に多くの説明は必要ないかもしれません。春に種を蒔くハルユタカを、初冬に蒔く方法で安定収穫が実現しつつあります。産地の理解と協力で作られるハルユタカを優先的に使用した粉です。



パイ生地

【トップトレーディング株式会社】

冷凍パイ生地 角・ストリップ型 各種

- 特長：長さ、幅、丸型の直径などの設定は自由です。1.5mmから0.5mm単位で厚みを設定していただけます。メッシュ：開・閉の2種類をご用意。商品がひときわ華やぎます。ピケ入れ：ミルフィーユなど浮きの必要ないパイ生地が必要なおきに。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

TYPE ER

■商品コード：#7850

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.65・たん白10.5
- 特長：北海道産小麦100%の風味抜群のフランスパン専用粉です。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

全粒粉（薄力粉）

■商品コード：#17034

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分0.80・たん白10.0
- 特長：北海道産小麦100%、風味豊かな焼き菓子になります。



北海道産小麦粉

【江別製粉株式会社】

全粒粉（強力粉）

■商品コード：#7218

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分0.85・たん白11.2
- 特長：北海道産小麦100%の各種ハード系に最適です。



