



COCOA Shop
AKAI TORI

TRUST & LEAP
信頼と跳躍



COCOA Shop AKAI TORI

〒542-0012

大阪市中央区谷町6-4-8新空掘ビル 1F

URL: akai-tori.jp



⑦ 粉 類

小麦粉

暁-AKATSUKI-

■商品コード：#7139

- 容量荷姿：25kg
- 特長：しっとりしながらも、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。

【昭和産業株式会社】



小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

特宝笠

■商品コード：#7132

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.35%・粗蛋白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。

【株式会社増田製粉所】



小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

リスドオル

■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。

【日清製粉株式会社】



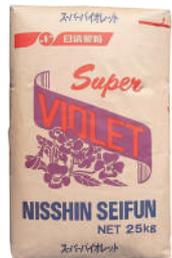
小麦粉

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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

エクリチュール

■商品コード：#70741

- 容量荷姿：10kg
- 成分：灰分0.43%・粗蛋白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。

【日清製粉株式会社】



小麦粉

アンシャント

■商品コード：#17231

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.36%・蛋白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。

【日本製粉株式会社】



北海道産小麦粉

ドルチェ

■商品コード：#7852、#17035

- 容量荷姿：25kg、5kg
- 成分：灰分0.28%・粗蛋白9.8%
- 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。

【江別製粉株式会社】



国産米粉

**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。

【群馬製粉株式会社】



北海道産小麦粉

ファリーヌ

■商品コード：#7853

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.25%・粗蛋白9.0%
- 特長：北海道産小麦100%の最高級菓子用粉。軽い仕上がりで、国産小麦を扱いく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。

【江別製粉株式会社】



冷凍生地

**パイブルージュ
エクセレントシート15**

■商品コード：#7586

- 容量荷姿：1.5kg×6枚
- 特長：折パイ・練りパイの特性を兼ね備えたこだわりのパイ生地です。

【不二製油株式会社】



北海道産小麦粉

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0.39%・粗蛋白11.2%
- 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が、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。

【江別製粉株式会社】



冷凍生地

**パイブルージュ
シカク10LN/10HN**

■商品コード：#7571、#7347

- 容量荷姿：LN 180枚、HN 270枚
- 特長：約10cmの正方形生地で均一なボリュームを特徴にしています。
LN：浮きを抑えたタイプ
HN：大きく浮くタイプ

【不二製油株式会社】



北海道産小麦粉

クーヘン

■商品コード：#7855

- 容量荷姿：25kg
- 成分：灰分0.58%・蛋白11.5%
- 特長：色づきが良く、味わいのある外皮に近い部位まで使用した菓子用。しっかりと焼きこむことで、小麦の旨味が感じられます。

【江別製粉株式会社】



冷凍生地

パイピケ37×52M 2mm

■商品コード：#7664

- 容量荷姿：440g×30枚
- 特長：厳選された原料から生み出される、パイのリッチな香りと食感をお楽しみください。

【株式会社渡辺フーズ】



北海道産小麦粉

全粒粉（薄力粉）

■商品コード：#17034

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分1.10%・粗蛋白11.6%
- 特長：北海道産小麦100%、風味豊かな焼き菓子になります。

【江別製粉株式会社】



北海道産小麦粉

全粒粉（強力粉）

■商品コード：#7218

- 容量荷姿：5kg
- 成分：灰分1.28%・粗蛋白12.5%
- 特長：北海道産小麦100%の各種ハード系に最適です。

【江別製粉株式会社】

