

# 中華めん用粉

製品名

荷姿

灰分

たん白  
含有量(%)

用途

特長

① 特いとぶき

② 赤ことぶき

③ 鳳凰

④ 焰神(えんじん)

⑤ 雷神

⑥ 水神

⑦ 龍神

⑧ 碧海(へきかい)

⑨ Y特ふく

⑩ 特ふく

⑪ ふく

⑫ 明王

⑬ ゆめ星

⑭ ゆめちからB

⑮ ゆめぼたん

⑯ 隼(はやぶさ)

⑰ 山



25kg 25kg

25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg 25kg

- -

0.36 0.40 0.60 0.48 0.35 0.35 0.37 0.35 0.35 0.34 0.47 0.36 0.35 0.34 0.33 0.35 0.34

- -

10.0 10.5 14.0 12.8 11.1 11.0 10.8 10.6 11.5 11.4 11.3 11.0 11.5 11.0 11.3 11.0

乾パスタ、  
乾パスタに。  
生パスタ、  
乾パスタに。

生中華めん、冷し中華めん、皮もの、焼きそばに。  
生中華めん、つけ麺、皮ものに。  
生中華めん、つけ麺、皮ものに。

冴えた明るい、変色の少なさが特長の当社の代表的中華めん用粉です。  
なめらかでコシの強い食感の中華めんに仕上がりります。

明るい色調としつかりとした食感が特長で、  
茹で伸びの遅い中華めんに仕上がりります。

茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、美味しさが最後まで続きます。  
極めて変色の少ない中華めん用粉です。

しなやかな弾力があり、明るい色調で、茹で伸びが遅い中華めん用粉です。  
皮ものにも適しています。

茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、美味しさが最後まで続きます。  
茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、彈力のある食感が特長です。

茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、彈力の強さで、経時変化に強く、  
茹で伸びとした硬さと適度な弾力があり、

茹で伸びの遅い食感が特長の中華めんに仕上がりります。  
茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、彈力の強さで、経時変化に強く、  
茹で伸びとした硬さと適度な弾力があり、

茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、彈力の強さで、経時変化に強く、  
茹で伸びとした硬さと適度な弾力があり、

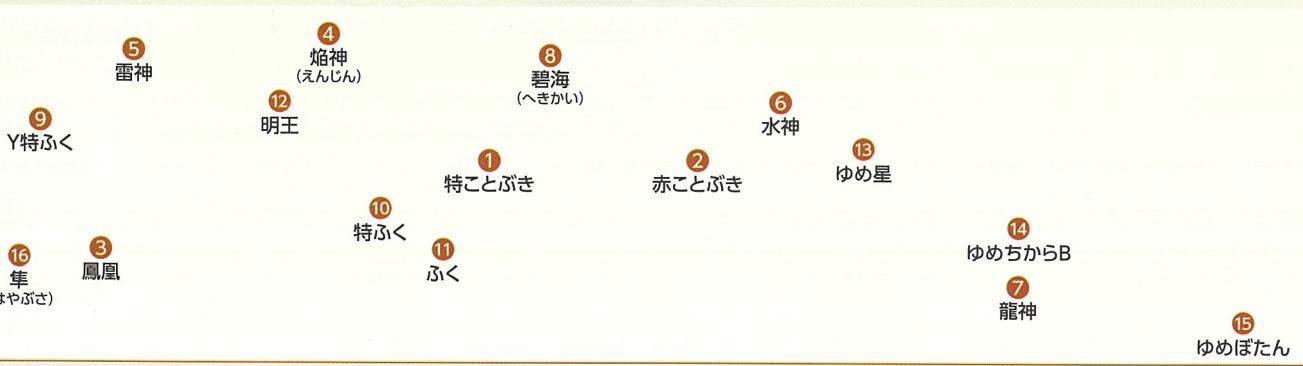
茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、彈力の強さで、経時変化に強く、  
茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、彈力の強さで、経時変化に強く、

## パスタ用粉

デュラム小麦を細かく粉碎しました。明るく黄色い色調でしなやかな硬さが  
特長のパスタに仕上がります。細かな粒子で、ロール製麺に適しています。  
九州産小麦を100%使用。中華めんやつけ麺へ配合すること  
で、力強い食感に仕上がります。そばのつなぎ用粉としてぜひ使用いただけます。  
デュラム小麦のセモリナ。

スパゲッティ、マカロニ等、各種パastaに幅広く使用いただけます。

### 中華めん用粉のポジショニング



コシあり↑  
(弾力)  
→しなやか

ソフト←

〈硬さ〉

→しつかり

※記載のたん白値は、原料事情により変更する場合があります。※上記の業務用小麦粉製品は国内の工場で製造しております。