

# 中華めん用粉

製品名

荷姿

灰分(%)

たん白含有量(%)

用途

特長

製品名	荷姿	灰分(%)	たん白含有量(%)	用途	特長
1 特ことぶき	25kg	0.34	11.0	生中華めん、冷し中華めん、乾めん、皮もの、焼きそばに。	冴えた明るさ、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ます。
2 赤ことぶき	25kg	0.35	11.3	生中華めん、皮もの。	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ます。
3 鳳凰	25kg	0.33	11.0	生中華めん、冷し中華めん、皮もの。	極めて変色の少ない中華めん用粉です。なめらかで口当たりの良い食感が特長です。皮ものにも適しています。
4 焰神(えんじん)	25kg	0.34	11.5	生中華めん、皮もの。	茹で伸びの遅い中華めんに仕上がります。美味しさが最後まで続きます。弾力のある食感が特長です。
5 雷神	25kg	0.35	11.0	生中華めん、冷し中華めん、皮もの、焼きそばに。	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。
6 水神	25kg	0.36	11.3	生中華めん、冷し中華めん、皮もの、焼きそばに。	弾力のあるしつかりとした食感で、経時変化に強く、茹で伸びの遅い中華めんに仕上がります。
7 龍神	25kg	0.47	11.4	茹で中華めん。	強いコシ、弾力のある食感の中華めんに仕上がります。自然な黄色味で小麦の風味が感じられます。
8 碧海(へきかい)	25kg	0.34	11.5	生中華めん、つけ麺、皮もの。	しつかり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ます。
9 Y特ふく	25kg	0.35	10.6	生中華めん、冷し中華めん、焼きそばに。	明るい色調で、なめらかでしなやかな弾力感が特長です。冷し中華などでその特長が際立ちます。
10 特ふく	25kg	0.35	10.8	生中華めん、冷し中華めん、皮もの、焼きそばに。	色調が良く、なめらかで弾力のある食感が特長です。皮ものや冷し中華にも適しています。
11 ふく	25kg	0.37	10.8	生中華めん、冷し中華めん、皮もの、焼きそばに。	弾力感があり、歯切れの良いめん仕上がります。焼きそばや冷し中華のほか、皮ものにも適しています。
12 明王	25kg	0.35	11.0	生中華めん、冷し中華めん、皮もの、焼きそばに。	弾力があり、茹で伸びが遅いめん仕上がります。明るい色調で、皮ものにも適しています。
13 ゆめ星	25kg	0.35	11.1	生中華めん、皮もの、乾めん。	北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用。冴えた明るい色合い、独特の強いコシと茹で伸びの遅い食感が特長です。
14 ゆめちからB	25kg	0.48	12.8	生中華めん、つけ麺。	北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用。弾力が非常に強く、茹で伸びの遅い食感が特長のめん仕上がります。
15 ゆめぼたん	25kg	0.60	14.0	生中華めん。	北海道産小麦「ゆめちから」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もご使用いただけます。
16 隼(はやぶさ)	25kg	0.40	10.5	ラーメン、乾めん。	九州産小麦を100%使用。小麦の風味に優れ、しなやかで、茹で伸びが遅いことが特長です。
17 山	25kg	0.36	10.0	つけめん、まぜそば。	国内産小麦を100%使用。色調が良く、しなやかで粘りのある食感が特長です。つけめん、まぜそばなどの太麺に適しています。

## パスタ用粉

マルコ・ポーロ  
ジョーカーA

25kg 25kg

— —

— —

生パスタ、  
乾パスタ、  
生パスタ、  
乾パスタに。

デュラム小麦を細かく粉砕しました。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。  
デュラム小麦のセモリナ。  
スパゲッティ、マカロニ等、各種パスタに幅広くご使用いただけます。

## 中華めん用粉のポジショニング

