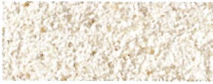





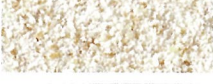





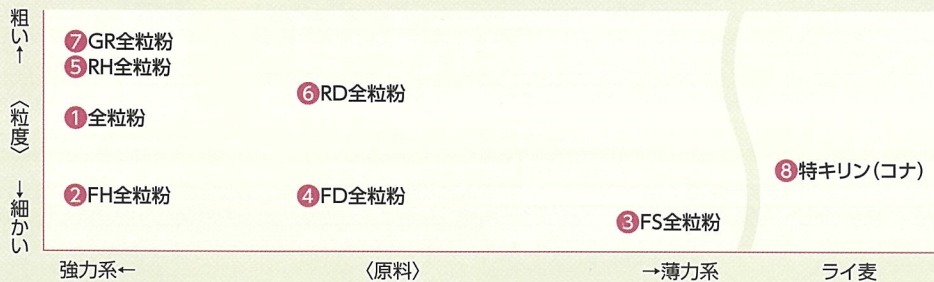


全粒粉 / 石臼挽き粉

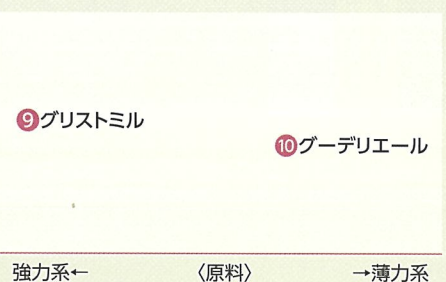
	製品名	荷 姿	用 途	特 長
全粒粉	① 全粒粉	10kg 25kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 強力小麦をまるごと細挽きした強力全粒粉です。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
	② FH全粒粉	10kg 25kg	パン・麺 全般に。	 粒度を通常的小麦粉と同程度に細かく揃えることで、口当たりを良くした強力全粒粉です。作業性が良好なので、高配合にしても様々な商品にご使用いただけます。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
	③ FS全粒粉	10kg 25kg	菓子全般に。	 粒度を通常的小麦粉と同程度に細かく揃えることで、口当たりを良くした薄力全粒粉です。作業性が良好なので、高配合にしても様々な商品にご使用いただけます。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
	④ FD全粒粉	 25kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 北海道産小麦を100%使用し、通常的小麦粉と同程度に細かく揃えることで、口当たりを良くした内麦全粒粉です。作業性が良好なので、高配合にしても様々な商品にご使用いただけます。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
	⑤ RH全粒粉	10kg	パン・菓子 全般に。	 強力小麦をまるごと粗挽きにした強力全粒粉です。粉中にはっきり見える程度にブランの粒感があります。食パンに配合するとクラムにブランが点在し、食感にアクセントを与えてくれます。香りもしっかりと立ち、心地よい風味となります。
	⑥ RD全粒粉	 10kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 北海道産小麦を100%使用し、まるごと粗挽きにした内麦全粒粉です。全粒粉独特のエグみが少ないのが特長で、色調はやや白く、粉中にはっきり見える程度にブランの粒感があります。食パンに配合すると口溶けの良い、食べやすい食感に仕上がります。麺や菓子にもご使用いただけます。
	⑦ GR全粒粉	 5kg	パン全般に。	 良質なカナダ産小麦を100%使用した石臼挽き全粒粉です。石臼でゆっくりと挽くことで、深い味わいと香りを引き出しました。全粒粉独特のエグみが少ないのも特長です。また、独特な粒感が食感のアクセントになります。
	⑧ 特キリン(コナ)	10kg	ハード系・ ライブレッドに。	 ライ麦を細かく粉碎したライ麦全粒粉です。あらゆるタイプのライブレッドにご使用いただけます。
石臼挽き粉※	⑨ グリストミル	 15kg	各種本格的 食事パンに。	 良質なカナダ産小麦を100%使用した石臼挽き強力粉です。石臼でゆっくりと挽くことで、深い味わいと香りを引き出しました。
	⑩ グーデリエール	10kg	パウンド・ クッキー などに。	 石臼で挽くことで、小麦の風味・旨みを最大限に引き出した、石臼挽き薄力粉です。ほどけるような口溶けと素朴で上品な味わいが特長です。小麦粉の一部を置き換えることで、ワンランク上の商品に仕上がります。

※「石臼挽き粉」は全粒粉ではありません。

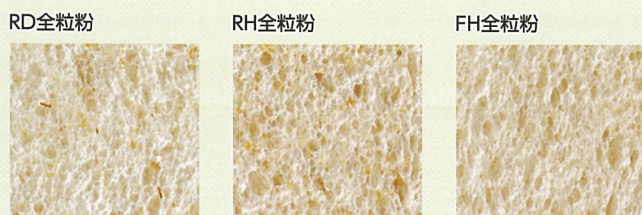
全粒粉のポジショニング



石臼挽き粉のポジショニング



使用例:食パン(各製品30%配合)



使用例:つけめん(各製品5%配合)



※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。※全粒粉・石臼挽き粉は、製品の特性上、定温にて保管してください。