

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。
					粒度を通常の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。
全石臼挽き粉	③ FS全粒粉	10kg 25kg	菓子全般に。		粒度を通常の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。
					北海道産小麦を100%使用し、通常の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。
全ライ麦粉	④ FD全粒粉	25kg <small>北海道産 小麦100%</small>	パン・菓子・麺全般に。		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。
					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。
石臼挽き粉	⑤ RH全粒粉	10kg <small>北海道産 小麦100%</small>	パン・菓子・麺全般に。		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。
					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。
石臼挽き粉	⑥ RD全粒粉	10kg <small>北海道産 小麦100%</small>	パン・菓子・麺全般に。		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。
					良質なカナダ産小麦を100%使用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	⑦ GR全粒粉	5kg <small>カナダ産 小麦100%</small>	パン全般に。		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。
					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	⑧ 特キリン(コナ)	10kg	ハード系・ライブレッドに。		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。
					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。
石臼挽き粉	⑨ グリストミル	15kg <small>カナダ産 小麦100%</small>	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。
					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。
石臼挽き粉	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

粗い
↑
粒度
↓
細かい

- ⑦ GR全粒粉
- ⑤ RH全粒粉
- ① 全粒粉
- ② FH全粒粉
- ④ FD全粒粉
- ⑥ RD全粒粉
- ③ FS全粒粉
- ⑧ 特キリン(コナ)

強力系←

〈原料〉

→薄力系

ライ麦

石臼挽き粉のポジショニング

- ⑨ グリストミル
- ⑩ グーデリエール

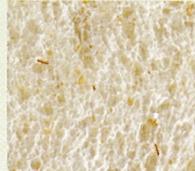
強力系←

〈原料〉

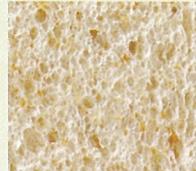
→薄力系

使用例: 食パン(各製品30%配合)

RD全粒粉



RH全粒粉



FH全粒粉



使用例: つけめん(各製品5%配合)

RD全粒粉



全粒粉



FH全粒粉



※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。