

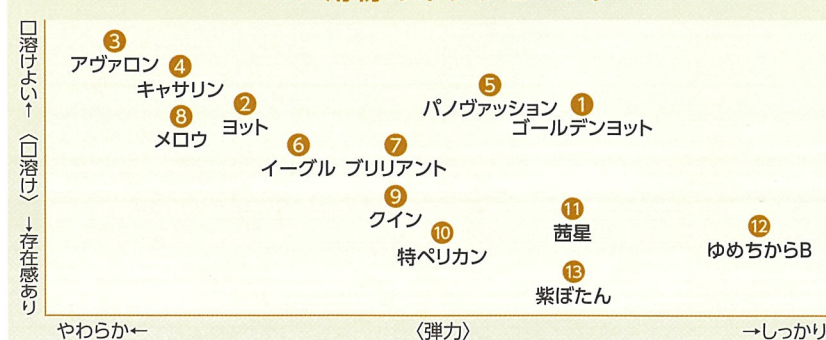
パン用粉

製品名	荷姿	灰分 (%)	たん白含有量 (%)	用途	特長
① ゴールデンヨット	25kg	0.46	13.5	山型食パン、食事パンなどに。	生地が抜群に優れ、窯伸びが大変良く、味・香りに優れたパン用粉です。
② ヨット	25kg	0.36	11.8	食パン、テーブルロールなどに。	色沢に優れた内相、風味、加工安定性、それぞれの要素ともトップレベルにあり、まさにプロのためのパン用粉です。
③ アヴァロン カナダ産小麦100%	25kg	0.35	11.4	食パン、テーブルロールなどに。	パン用最高級カナダ産小麦を100%使用。香り高く、旨みの広がるパンに仕上がります。伸展性に優れた白く美しい生地にまとまり、非常に加工しやすいパン用粉です。
④ キャサリン	15kg	0.36	11.6	食パン、テーブルロールなどに。	製パンに適した最良の小麦の部位のみで作り上げた贅沢な小麦粉です。きめ細かくキラキラと輝くような内相を持つ、老化の遅いパンに仕上がります。すっきりとした味わいで、種や素材の風味を活かします。
⑤ パノヴァッション	25kg	0.38	12.5	食パン、ハースブレッドなどに。	パノヴァッション3つの革新 ①しっとりとした柔らかさ。その美味しさが、しっとり持続。②様々な製法で効果を発揮。作業効率改善などのメリットも。③全粒粉、穀粉との相性がよく、その味わいを引き立てます。
⑥ イーグル	10kg 25kg	0.38	12.0	食パン、テーブルロール、菓子パンなどに。	パン本来の味を引き出し、優れた加工安定性を兼ね備えた当社の代表的なパン用粉です。
⑦ ブリリアント	25kg	0.38	11.8	食パン、テーブルロール、菓子パンなどに。	歯切れが良く、時間が経ってもしっとり、もちりしたパンを焼き上げることが出来ます。製粉方法にこだわり、作業性にも優れた新しいタイプの小麦粉です。
⑧ メロウ	25kg	0.40	12.6	食パン、テーブルロールなどに。	カナダ産パン用小麦の香りと甘みを独自製法で最大限引き出したニッパンの傑作。なめらかで伸展性に優れた生地性を持ち、円熟した果実のように、旨み豊かで芳醇な香りのパンに仕上がります。
⑨ クイン	25kg	0.43	12.3	食パン、テーブルロール、菓子パンなどに。	小麦本来の味と加工安定性を重視した、食パンや菓子パンなど汎用性の高いパン用粉です。
⑩ 特ペリカン	25kg	0.48	12.2	食パン、テーブルロール、菓子パンなどに。	食パン、菓子パン、食事パンなど幅広い商品にご使用いただけます。
⑪ 茜星 北海道産小麦100%	25kg	0.45	12.0	食パン、テーブルロールなどに。	北海道産小麦を100%使用。「ゆめちから」をブレンドすることで、ボリューム感のあるパンを作ることができ、北海道産小麦特有のもっちりとした食感に仕上がります。
⑫ ゆめちからB 北海道産小麦100%	25kg	0.48	13.7	山型食パン、食事パンなどに。	北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用。たん白量が多く、力強さともっちりとした弾力が特長です。
⑬ 紫ぼたん	25kg	0.55	13.2	菓子パン、バラエティブレッドなどに。	たん白量が多く、菓子パンやライブレッドをはじめ、様々なバラエティブレッドにご使用いただけます。
⑭ スタッカート	15kg	0.50	12.9	本格ピッツアや、フォカッチャなどイタリアンブレッドに。	滑らかな生地から生まれる、これまでにない歯切れの良さと、焼き込むことで生まれる味わい深い風味。ナポリピッツアはもちろん、パンの食感改良にもおすすめ小麦粉です。

フランスパン用粉

⑮ メルベイユ フランス産小麦100%	25kg	0.55 前後	10.0 前後	フランスパン、クロワッサンなどに。	フランス産小麦を100%使用。フランスの小麦粉を再現するため、当社独自の〈挽き方〉でつくりました。コクのある深い味わいと芳醇な香りのパンに仕上がります。
⑯ ジェニー	25kg	0.48	11.2	フランスパン、ハースブレッド、クロワッサン、パンドミーなどに。	香ばしく、ほんのり甘みのあるクラスト、しっとりもちもちしたクラムが特長のフランスパンに焼き上がります。扱いやすい生地で、仕上がりが安定します。作り手の想いに応える小麦粉です。
⑰ Fナポレオン	25kg	0.42	11.8	フランスパン、ハードロール、デニッシュ、クロワッサンなどに。	小麦本来の味と香りを重視したフランスパン用粉です。作業性に優れ、デニッシュペストリーにもご使用いただけます。
⑱ ヴァーサス 国内産小麦100%	25kg	0.51	10.0	フランスパン、ハースブレッド、クロワッサン、パンドミーなどに。	国内産小麦を100%使用。安定した作業性を実現したフランスパン用粉です。もちりしたクラム、パリッとしたクラスト、自然な甘みのあるパンに仕上がります。

パン用粉のポジショニング



フランスパン用粉のポジショニング



※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にて製造しております。