

うどん用粉

製品名	荷姿	灰分(%)	たん白含有量(%)	用途	特長
1 ニッポン北海道	25kg	0.38	10.1	生茹でめん、乾めん。	北海道産小麦を100%使用。色調が良く、なめらかで適度な粘弾性が特長です。
2 宝いずみ	25kg	0.38	7.5	生茹でめん、乾めん。	九州産小麦を100%使用。なめらかな舌触りと、もちもち感のあるめに仕上がります。茹で上がりが早いのも特長です。
3 特赤星	25kg	0.42	10.4	生茹でめん、乾めん。	国内産小麦を100%使用。国内産小麦特有の風味の良さと適度な粘弾性があります。
4 さめき菊	25kg	0.38	8.2	生茹でめん、手打ちうどん、乾めん。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社代表的うどん用粉です。クリーミーな色あいのめに仕上がります。
5 踊り子	25kg	0.34	7.4	生茹でめん、乾めん。	透明感があり、ソフトでももちもち感のある食感が特長です。めん老化も遅く、早茹でうどん用に最適です。
6 特まつ	25kg	0.38	8.0	生茹でめん、乾めん。	国内産小麦を100%使用。なつかしい風味をもつ、ソフトでなめらかなうどんに仕上がります。
7 桜小町	25kg	0.37	8.0	生茹でめん。	明るく冴えた色あいのめに仕上がります。粘弾性に優れ、しなやかな食感が特長です。変色も少なく生めん用に適しています。
8 霧風	25kg	0.35	7.9	生茹でめん。	明るい色調の極めて変色の少ないうどん用粉です。上品でしっかりとした食感が特長です。生めん用に最適です。
9 めんの里	25kg	0.37	8.2	生茹でめん、乾めん、冷凍めん。	色調に優れ、小麦本来の風味とソフトな粘弾性のある食感が特長のうどん用粉です。
10 めんたくみ	25kg	0.38	8.1	手打ちうどん。	生地伸びが良く作業性が抜群です。凜とした艶があり、なめらかで弾性に優れた食感のめに仕上がります。手打ちうどん専用粉の決定版です。
11 神心宝船(しんたからぶね)	25kg	0.41	8.4	生茹でめん、つけ麺、焼きそば、乾めん。	小麦の挽き方を工夫し、しっかりとコシのあるめに仕上がります。つけ麺、焼きそば、乾めんなどにも適しています。
12 赤まつ	25kg	0.39	8.4	生茹でめん、乾めん。	小麦本来の風味とソフトな粘弾性のある食感が特長の当社の伝統的なうどん用粉です。
13 特宝船	25kg	0.38	8.7	生茹でめん、乾めん、皮もの、中華まん。	色調に優れた、しっかりとコシのある食感が特長です。皮もの、乾めん、中華まんなどにも適しています。
14 新生紀	25kg	0.46	8.6	生茹でめん、乾めん。	小麦の風味を生かしたうどん用粉です。しっかりとコシのあるめに仕上がります。
15 たけ	25kg	0.55	9.6	茹でめん、乾めん。	風味豊かな歯ごたえのある食感のめに仕上がります。製菓、たけ焼きなど幅広い用途で使用いただけます。
16 ヒバリ	25kg	0.56	11.6	茹でめん、乾めん。	国内産小麦を100%使用。国内産小麦特有の風味や旨みを最大限に引き出しました。

そばつなぎ用粉

朝霧	25kg	0.49	12.5	生茹でめん。	そばの風味を引き立て、適度な弾力と歯切れの良さが特長のそばつなぎ用粉です。
紫ぼたん	25kg	0.55	13.2	茹でめん、乾めん。	一般的なそばつなぎ用粉です。グルテンが豊富でつなぎ効果に優れています。

うどん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。