

製品名	荷姿	灰分	含有量(%)	用途	特長	
					1 北海道小麦100%使用	2 色調が良く、なめらかで適度な粘弾性が特長です。
1 ハッシュパン北海道	国内産 小麦100%	0.38	9.5	生・茹でめん、乾めんに。	九州産小麦を100%使用。なめらかな舌触りと、もやもや感のあるめんに仕上ります。茹で上がりが早いのも特長です。	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。
2 宝いすみ	国内産 小麦100%	0.38	9.5	生・茹でめん、乾めんに。	国内産小麦を100%使用。なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。	国内産小麦を100%使用。
3 特赤星	国内産 小麦100%	0.38	9.5	生・茹でめん、乾めんに。	クリーミーな色あいのめんに仕上ります。	クリーミーな色あいのめんに仕上ります。
4 さぬき菊	国内産 小麦100%	0.38	9.5	生・茹でめん、乾めんに。	透明感があり、ソフアドやもち感のある食感があります。	透明感があり、ソフアドやもち感のある食感があります。
5 踊り子	国内産 小麦100%	0.38	9.5	生・茹でめん、乾めんに。	めんの老化も遅く、早茹でうどん用に最適です。	めんの老化も遅く、早茹でうどん用に最適です。
6 特まつ	国内産 小麦100%	0.38	9.8	7.5	生・茹でめん、乾めんに。	北海道産小麦を100%使用。
7 桜小町	国内産 小麦100%	0.38	8.9	8.9	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
8 霧風	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	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。
9 めんの里	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
10 めんたぐみ	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
11 神心宝船(しんたからぶね)	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
12 赤まつ	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
13 特宝船	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
14 新生紀	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
15 たけ	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。
16 ヒバリ	国内産 小麦100%	0.38	8.0	7.7	生・茹でめん、乾めんに。	なめらかさとコシのバランスに秀でた当社の代表的うどん用粉です。

そばつなぎ用粉

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

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で製造しております。