

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	9.5	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んに仕上がります。茹で上がりが早いのも特長です。
③ 特赤星	25kg	0.42	9.8	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	8.9	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の代表的うどん用粉です。クリーミーな色あいのめんに仕上がります。
⑤ 踊り子	25kg	0.34	7.7	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。めんの老化も遅く、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	8.7	生・茹でめん。	明るく冴えた色あいのめんに仕上がります。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	8.6	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。上品でしつ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	8.9	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	8.7	手打ちうどん。	生地伸びが良く作業性が抜群です。凍った艶があり、なめらかで弾力に優れた食感のめんに仕上がります。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	9.1	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、しつかりとしたコシのあるめんに仕上がります。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	9.1	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	9.2	生・茹でめん、乾めん、皮もの、中華まん。	色調に優れた、しつかりとした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	9.3	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。しつかりとしたコシのあるめんに仕上がります。
⑮ たけ	25kg	0.55	10.5	茹でめん、乾めん。	風味豊かな歯ごたえのある食感のめんに仕上がります。製菓、たけ焼きなど幅広い用途でご利用いただけます。
⑯ ヒバリ	25kg	0.56	10.8	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。
紫ぼたん	25kg	0.55	13.2	茹でめん、乾めん。

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。

一般的なお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

