

信頼と品質を第一に、
安心と安全を
これからも・・・。

パン用粉



あゆ

特徴
色の白さと風味の良さを特徴とする高品質なパン用粉。リッチな配合の高級食パン、テーブルロールに最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	12.0



GA1

特徴
ボリュームのある老化の遅いパンが出来ます。トーストすればサクッと軽い食感を楽しめます。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.40
蛋白	11.0



A1

特徴
蛋白、色沢、風味とも優れ、食パン用として代表銘柄です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.42
蛋白	12.4



湯捏パン用粉

特徴
湯捏パン専用粉です。水で捏ねるだけでモチモチパンが出来ます。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.45
蛋白	12.5



A2

特徴
蛋白量が多く、特に菓子パン用に最適。麺配合用にも適します。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.59
蛋白	13.5

