

麵用粉



玉めん

特徴
 高品質な麵用粉です。色沢、食感、風味とも抜群で中華饅頭にも適しています。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.34
蛋白	8.5



手打香梅

特徴
 色が白く、特に食味に優れた代表的な高品質手打うどん用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.37
蛋白	9.2



生 麵白梅

特徴
 乾麵、茹麵用粉として、特に歩留りが良く、色沢、食感に優れた高品質な麵用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	8.8



麵勝

特徴
 生・茹麵用粉として、ソフトでモチモチ感のある食感が特徴です。めん老成も遅く、早茹でうどん用に最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.35
蛋白	8.7

菓子用粉



ローズ

特徴
 口溶け、しっとり感に優れ水に溶けやすい高品質な薄力粉です。スポンジケーキ、カステラ、クッキーなど幅広い用途にお使いいただけます。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	8.6



ローズ

特徴
 口溶け、しっとり感に優れ水に溶けやすい高品質な薄力粉です。スポンジケーキ、カステラ、クッキーなど幅広い用途にお使いいただけます。

容量/荷姿	10kg
灰分	0.38
蛋白	8.6



浪漫(ろまん)

特徴
 粒度が細かく、色相に優れ蛋白の少ない高品質なスポンジ用粉です。カステラに最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.36
蛋白	7.5



新雲仙

特徴
 色沢に優れ蛋白量の少ない高品質な菓子用粉です。カステラ、洋菓子、天ぷらにも広く愛用されています。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.36
蛋白	7.3