

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



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



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



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

国内産強力粉



春風

国産

特徴

国内産パン用粉。佐賀県産小麦を使用した強力粉です。又、チャンポン、焼きそばにも適します。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.42
蛋白	10.0



春風北海道

国産

特徴

国内産パン用粉。北海道産小麦を使用した強力粉です。伸展性・ガス保持力の良いパンができ、歯切れの良い食感です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.42
蛋白	10.2

国内産中力粉



春小待

国産

特徴

日本人好みのモチモチした食感が楽しめる佐賀県産うどん用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	7.8



春風 佐賀

国産

特徴

国内産小麦を使用した中力小麦粉。乾麺用として適しています。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.50
蛋白	9.0

業務用小麦粉