

菓子用粉



新(菓)梅月

特徴
粒度が細かく色相に優れ、高級和洋菓子、天ぷらに最適です。

| | |
|-------|------|
| 容量/荷姿 | 25kg |
| 灰分 | 0.38 |
| 蛋白 | 7.8 |



梅月

特徴
幅広い用途に使える菓子用粉です。高級和洋菓子用として好評です。

| | |
|-------|------|
| 容量/荷姿 | 25kg |
| 灰分 | 0.38 |
| 蛋白 | 8.0 |



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 |



白菊

特徴
粒度が細かく蛋白の質が柔軟で、マルポーロ、焼菓子に適しています。

| | |
|-------|------|
| 容量/荷姿 | 25kg |
| 灰分 | 0.55 |
| 蛋白 | 9.2 |



かささぎ

特徴
製菓、製麺用として幅広く愛用されています。

| | |
|-------|------|
| 容量/荷姿 | 25kg |
| 灰分 | 0.55 |
| 蛋白 | 9.5 |

小麦粉の種類

(等級と品質、主な用途)

| 等級 | 1等粉 | 2等粉 | 3等粉 | 未粉 |
|------|--|---|--------------------|----------|
| 灰分量 | 0.3~0.4% | 0.5%前後 | 1.0%前後 | 2~3% |
| 強力粉 | パン (11.5~12.5) | パン (12.0~13.0) | グルテン 及び テンブシ | |
| 準強力粉 | パン (11.0~12.0) 中華めん (10.5~11.5) | パン (11.5~12.5) | グルテン 及び テンブシ | 合板 飼料 |
| 中力粉 | ゆでめん・乾めん (8.0~9.0) 菓子 (7.5~8.5) | オールパーパス (9.5~10.5) 菓子 (9.0~10.0) | | |
| 薄力粉 | ゆでめん・乾めん (8.0~9.0) 菓子 (7.5~8.5) | オールパーパス (9.5~10.5) 菓子 (9.0~10.0) | | |

小麦粉の品質は複雑で、数値などではとても分類しにくい為、一般的な、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉という種類と、1等粉、2等粉、3等粉、未粉(すえこ)などの等級とを組合せ大まかに分類されています。

※1.()内はタンパク質含有量(%)
※2.用途欄には、小麦粉が使用される量からみて、代表的なもののみを記載しており、これ以外にも多くの用途があります。

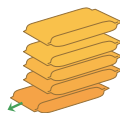
[強力1等粉]や[中力2等粉]のように呼びます。

出典：(財)製粉振興会ホームページ

小麦粉のお取り扱い上の注意

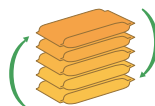
小麦粉の保管について、次の点に気を付けてください。

■小麦粉の出荷は古いものから順に



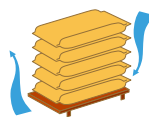
小麦粉は、製粉後も少しずつ品質が変化しています。製粉工場では常に、最適の状態でお使い頂けるよう、十分に配慮しながら出荷しておりますが、古いものが残らないよう在庫には充分ご注意ください。

■長期間の下積みにご注意



小麦粉には、温度、湿度の高い場所で長時間圧力が加わりますと塊になる性質があります。これは時間とともに非常に固くなり、小麦粉として使用できなくなります。保管時は長期間の下積みにならないよう定期的な積みかえを行ってください。

■積む時はスノコの上に



小麦粉を直接、床の上に置きますと通風が悪くなり最下段の小麦粉が湿気を吸い、カビや変質の原因になります。必ず壁から離し、よく乾燥したスノコパレットを下に敷き、その上に小麦粉を積み上げるようにしてください。

■保管は低温、低湿度で



小麦粉は、できるだけ低温、低湿度で保管して下さい。晴天時にはできるだけ倉庫の空気を入れ替え、雨天時には外部からの余分な湿気が入らないよう充分にご注意ください。小麦粉は粉の温度が20℃を超えやすくと変質が早くなります。

■ねずみや害虫にご用心



小麦粉は、ネズミの好物であり、害虫の被害を受け易くもあります。出入り口をふさいだり、殺鼠剤や忌避剤の散布を定期的に行い防虫に心がけてください。害虫類は15℃程度になりますと活動を始めます。

■臭気の強いものから離して保管



小麦粉は、臭気の強い石油類や洗剤などの近くに置きますと、臭いを簡単に吸収します。保管場所は、常に清潔を保ち整理整頓を心がけ、発臭性の強いものそばに置かないよう充分にご注意ください。