

中華めん用粉

製品名

荷姿

灰分 (%)

たん白含有量 (%)

用途

特長

製品名	荷姿	灰分 (%)	たん白含有量 (%)	用途
1 特ことぶき	25kg	0.34	11.0	生中華めん、冷し中華めん、乾めん、皮もの焼きそばに。生・茹で中華めん、皮ものに。
2 赤ことぶき	25kg	0.35	11.3	生中華めん、皮ものに。
3 鳳凰	25kg	0.33	11.0	生中華めん、冷し中華めん、皮ものに。
4 焰神(えんじん)	25kg	0.34	11.5	生中華めん、皮ものに。
5 雷神	25kg	0.35	11.0	生中華めん、冷し中華めん、皮もの焼きそばに。
6 水神	25kg	0.36	11.3	生中華めん、冷し中華めん、皮もの焼きそばに。
7 龍神	25kg	0.47	11.4	茹で中華めんに。
8 碧海(へきかい)	25kg	0.34	11.5	生中華めん、つけ麺、皮ものに。
9 Y特ふく	25kg	0.35	10.6	生中華めん、冷し中華めん、焼きそばに。
10 特ふく	25kg	0.35	10.8	生中華めん、冷し中華めん、皮もの焼きそばに。
11 ふく	25kg	0.37	10.8	生中華めん、冷し中華めん、皮もの焼きそばに。
12 明王	25kg	0.35	11.0	生中華めん、冷し中華めん、皮もの焼きそばに。
13 ゆめ星	25kg	0.35	12.0	生茹で中華めん、皮もの乾めんに。
14 ゆめちからB	25kg	0.48	13.7	生中華めん、つけ麺に。
15 ゆめぼたん	25kg	0.60	14.0	生中華めんに。
16 山	25kg	0.36	9.3	つけめん、まぜそばに。

北海道産 小麦100%
 北海道産 小麦100%
 北海道産 小麦100%
 国内産 小麦100%

1 特ことぶき 冴えた明るさ、変色の少なさが特長の当社の代表的中華めん用粉です。なめらかなコシの強い食感の中華めんに仕上がります。明るい色調としっかりとした食感が特長で、茹で伸びの遅い中華めんに仕上がります。極めて変色の少ない中華めん用粉です。

2 赤ことぶき なめらかなコシの強い食感が特長です。皮ものにも適しています。

3 鳳凰 茹で伸びの遅い中華めんに仕上がります。美味しさが最後まで続きます。弾力のある食感が特長です。

4 焰神(えんじん) しなやかな弾力があり、明るい色調で、茹で伸びが遅い中華めん用粉です。皮ものにも適しています。

5 雷神 弾力のあるしつかりとした食感で、経時変化に強く、茹で伸びの遅い中華めんに仕上がります。

6 水神 強いコシ、弾力のある食感の中華めんに仕上がります。自然な黄色味で小麦の風味が感じられます。

7 龍神 しつかりとした硬さと適度な弾力があり、茹で伸びの遅い食感が特長の中華めんに仕上がります。

8 碧海(へきかい) 明るい色調で、なめらかなしなやかな弾力感が特長です。冷し中華などその特長が際立ちます。

9 Y特ふく 色調が良く、なめらかな弾力のある食感が特長です。皮ものや冷し中華にも適しています。

10 特ふく 弾力感があり、歯切れの良いめんに仕上がります。焼きそばや冷し中華のほか、皮ものにも適しています。

11 ふく 弾力があり、茹で伸びが遅いめんに仕上がります。明るい色調で、皮ものにも適しています。

12 明王 北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用。冴えた明るい色合い、独特の強いコシと茹で伸びの遅い食感が特長です。

13 ゆめ星 北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用。弾力が非常に強く、茹で伸びの遅い食感が特長のめんに仕上がります。小麦の風味、旨みを感じられます。

14 ゆめちからB 北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用。中華めんやつけ麺へ配合することで力強い食感に仕上がります。そばのつなぎ用粉としても使用いただけます。

15 ゆめぼたん 国内産小麦を100%使用。色調が良く、しなやかで粘りのある食感が特長です。つけめん、まぜそばなどに適しています。

マルコ・ポーロ
 ジョーカーA

25kg 25kg

- -
 - -

生パスタ、
 乾パスタに。
 生パスタ、
 乾パスタに。

パスタ用粉

デュラム小麦を細かく粉砕しました。明るく黄色い色調でしなやかな硬さが特長のパスタに仕上がります。細かな粒子で、ローリング製法に適しています。

デュラム小麦のセモリナ。
 スパゲッティ、マカロニ等、各種パスタに幅広くご利用いただけます。

中華めん用粉のポジショニング



※記載のたん白値は、原料事情により変更する場合があります。※上記の業務用小麦粉製品は国内の工場にて製造しております。