

# 菓子用粉

製品名	荷姿	灰分 (%)	たん白含有量 (%)	用途	特長
① アドリア	25kg	0.37	6.0	和洋菓子全般に。	たん白量が少なく、ボリューム、食感の軽さ、口溶けが抜群です。
② シリウス	10kg 25kg	0.38	7.1	洋菓子全般に。	北海道小麦を100%使用。ジェノワーズ、シフォン、パウンドケーキの浮きは抜群に良く、サブレやクッキー等は焼縮みが少なく仕上がります。食感はしっかりとソフトで口溶けの良い商品となります。
③ ビーナス	25kg	0.34	7.2	和洋菓子全般に。	ボリュームが出やすく、色調の明るい小麦粉です。軽い食感に仕上がります。
④ アンシャンテ	10kg 25kg	0.36	7.5	洋菓子全般に。	洋菓子を極めるための新しい小麦粉です。これまでになくスムーズな手合わせと、最高の口溶けを実現しました。スポンジケーキをはじめとする洋菓子全般にご使用いただけます。
⑤ アフィナージュ	10kg 25kg	0.38	7.6	パウンド、サブレなどに。	小麦の深い味わいがあり、すっきりとした口溶けの良い商品に仕上がる菓子専用粉です。特にサブレに使用するとサクサク感が強調され、その個性を発揮します。
⑥ ウルトラハート	25kg	0.34	7.7	和洋菓子全般に。	特に色調に優れた菓子用粉です。ソフトで軽い食感が特長です。
⑦ ハート	10kg 25kg	0.35	7.7	和洋菓子全般に。	色調、口溶けに優れている当社の代表的な菓子用粉です。軽くソフトな食感が特長で、和洋菓子や天ぷらなど幅広い用途にご使用いただけます。
⑧ モントレ	10kg 25kg	0.38	7.7	ジェノワーズ、ロールケーキ、カステラに。	カットしても凹まない生地のボディ感と、すっきりとした口溶けの良さが特長です。〈しっかり感〉〈しっとり感〉〈すっきり感〉をひと口で感じることが出来ます。
⑨ ゴールデンチャイム	25kg	0.35	7.8	和洋菓子全般に。	ソフトで口溶けの良い食感が特長です。キメの揃ったしっかりした内相に仕上がります。プロが求める逸品です。
⑩ ダイヤ	10kg 25kg	0.40	8.1	和洋菓子全般に。	加工適性が広い菓子用粉です。和洋菓子全般、天ぷら、お好み焼き、たこ焼きなど幅広い用途にご使用いただけます。
⑪ アメジスト	25kg	0.44	8.2	和洋菓子全般に。	適度な灰分とたん白量があり、焼き菓子全般、お好み焼きやたこ焼きなどの用途に適しています。
⑫ クラブ	25kg	0.55	9.1	ビスケット、焼き菓子類に。	適度なたん白量があり、ハード系ビスケットなど焼き菓子をはじめ、お好み焼き、たこ焼きなどの和風スナックにも適しています。
⑬ シルエット	25kg	0.38	8.0	カステラに。	保水性、種の安定性に優れ、商品の戻りが良いカステラ専用粉です。浮きが良く、しっとりとした食感になり、口溶けにも優れています。
⑭ 金砂	25kg	0.38	8.2	和菓子、カステラに。	保水性の高い和菓子専用粉です。ソフトでしっとりとした口溶けの良い食感が得られます。カステラや、蒸饅頭、饅頭、どら焼きなどに適しています。
⑮ パンテオン	25kg	0.43	7.9	焼き菓子類に。	作業性の良いなめらかな生地が得られます。軽くサクみのある食感が特長です。焼き菓子のほか、バター生地などにもご使用いただけます。
⑯ メルベイユ	25kg	0.55 前後	10.0 前後	洋菓子全般に。	フランス産小麦を100%使用。フランスの小麦粉を再現するため、当社独自の〈挽き方〉でつくりました。旨みを引き出し、口溶けのよい食感の菓子に仕上がります。

菓子用粉:ジェノワーズにおけるポジショニング



菓子用粉:焼き菓子におけるポジショニング



※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で製造しております。