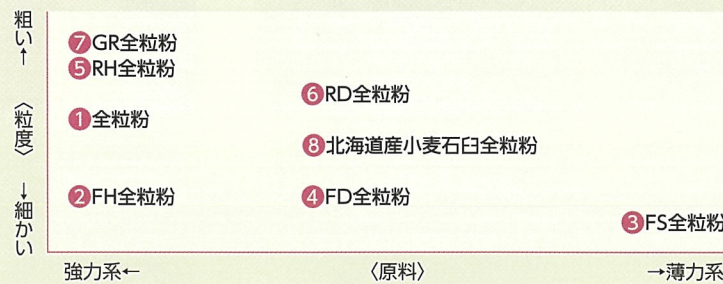


全粒粉 / 石臼挽き粉

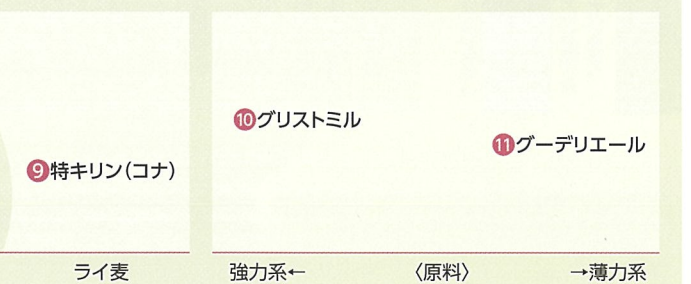
製品名	荷姿	用途	特長
1 全粒粉	10kg 25kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 強力小麦をまるごと細挽きした強力全粒粉です。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
2 FH全粒粉	10kg 25kg	パン・麺 全般に。	 粒度を通常の小麦粉と同程度に細かく揃えることで、口当たりを良くした強力全粒粉です。作業性が良好なので、高配合にしても様々な商品にご使用いただけます。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
3 FS全粒粉	10kg 25kg	菓子全般に。	 粒度を通常の小麦粉と同程度に細かく揃えることで、口当たりを良くした薄力全粒粉です。作業性が良好なので、高配合にしても様々な商品にご使用いただけます。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
4 FD全粒粉	 25kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 北海道産小麦を100%使用し、通常の小麦粉と同程度に細かく揃えることで、口当たりを良くした内麦全粒粉です。作業性が良好なので、高配合にしても様々な商品にご使用いただけます。小麦粉の一部を置き換えることで食物繊維、ミネラルなど栄養価の高い健康志向の商品に仕上がります。
5 RH全粒粉	10kg	パン・菓子 全般に。	 強力小麦をまるごと粗挽きにした強力全粒粉です。粉中にはっきり見える程度にブランの粒感があります。食パンに配合するとグラムにブランが点在し、食感にアクセントを与えてくれます。香りもしっかりと立ち、心地よい風味となります。
6 RD全粒粉	 10kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 北海道産小麦を100%使用し、まるごと粗挽きにした内麦全粒粉です。全粒粉独特のエグみが少ないのが特長で、色調はやや白く、粉中にはっきり見える程度にブランの粒感があります。食パンに配合すると口溶けの良い、食べやすい食感に仕上がります。麺や菓子にもご使用いただけます。
7 GR全粒粉	 5kg	パン全般に。	 良質なカナダ産小麦を100%使用した石臼挽き全粒粉です。石臼でゆっくりと挽くことで、深い味わいと香りを引き出しました。全粒粉独特のエグみが少ないのも特長です。また、独特な粒感が食感のアクセントになります。
8 北海道産小麦 石臼全粒粉	 5kg	パン・菓子・ 麺全般に。	 北海道産小麦を100%使用した石臼挽き全粒粉です。全粒粉独特のエグみが少なく、ほんのり甘い小麦の味わいと風味を感じることが出来るパン・菓子に仕上がります。また、麺に使うと色調を維持しながら麺線にはっきり見える程度の粒感を出せるのが特長です。
9 特キリン(コナ)	10kg	ハード系・ ライブレッドに。	 ライ麦を細かく粉砕したライ麦全粒粉です。あらゆるタイプのライブレッドにご使用いただけます。
10 グリストミル	 15kg	各種本格的 食事パンに。	 良質なカナダ産小麦を100%使用した石臼挽き強力粉です。石臼でゆっくりと挽くことで、深い味わいと香りを引き出しました。
11 グーデリエール	10kg	パウンド・ クッキー などに。	 石臼で挽くことで、小麦の風味・旨みを最大限に引き出した、石臼挽き薄力粉です。ほどけるような口溶けと素朴で上品な味わいが特長です。小麦粉の一部を置き換えることで、ワンランク上の商品に仕上がります。

※「石臼挽き粉」は全粒粉ではありません。

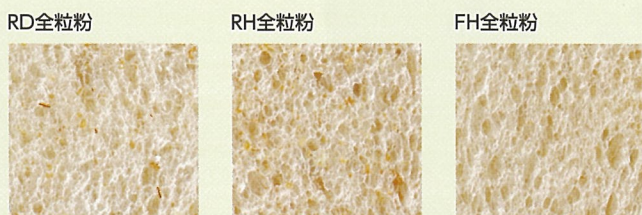
全粒粉のポジショニング



石臼挽き粉のポジショニング



使用例:食パン(各製品30%配合)



使用例:つけめん(各製品5%配合)



※上記の業務用小麦粉製品は国内の工場では製造しております。※全粒粉・石臼挽き粉は、製品の特性上、定温にて保管してください。