

当カタログのPDF版はWEBで公開中!



日清製粉

### 小麦粉製品のお取り扱い上の注意

#### 小麦粉製品の出荷は古いものから順に



小麦粉製品は、適切な保管をすれば長期保管が可能な食品です。保管条件により異なりますが、当社では業務用小麦粉の賞味期間を目安として製造後6ヶ月(全粒粉は3ヶ月\*)としております。小麦粉製品は先入れ先出しを基本にご使用いただくようお願いいたします。なお、開封後はお早めにご使用ください。  
※スーパーファイン・ハード、スーパーファイン・ソフトの賞味期間は製造後6ヶ月に設定しております。



#### ねずみや害虫にご用心を

保管場所は建物外周を含め常に清潔にし、ねずみや虫の侵入や発生を予防してください。床にこぼれた小麦粉製品やその他の食品をそのままにしておくと、虫などを誘引することがありますので、速やかに清掃することが大切です。ねずみや虫の侵入を防ぐために、シートシャッターを設置して常時開放を避けること、壁や床の穴や亀裂を塞ぐことも有効です。



#### 長期間の下積みにご注意を

小麦粉製品は、圧力が加わり続けると凝集してダマになりやすい性質があります。上下の積み替えを適宜行うことをおすすめします。



#### 臭いの強いものから離して保管を

小麦粉製品はにおいを吸着しやすい性質があります。香料や香辛料を含む食品や洗剤など、においの強いもののそばに置くことは避けてください。



#### 直置きはしないでください

小麦粉製品を直接床の上に置くと、床に接した部分は風通しが悪くなり、湿気が溜まりやすくなります。水濡れ、汚れを防ぐためにも直置きはしないようにしてください。パレットなどに積み場合は、定期的にパレットなどの下も清掃し、床面を清潔に保つことも重要です。



#### 小麦粉は加熱してから食べましょう

小麦粉は加熱調理が必要な食品です。小麦粉は生の状態では消化されにくいので、クッキー生地やホットケーキ生地などを生で食べるのは適切ではありません。



#### 高温多湿を避けて風通しの良い場所に

小麦粉製品は、常温での保管が可能な食品ですが、高温多湿な条件下で保管すると変質することがあります。直射日光のあたる場所や熱源の近くなどには置かないようにご注意ください。また、換気にも心がけ、保管場所の風通しを良くしてください。

※原料小麦は農産物資源であるため、収穫年度により品質に多少の幅があります。小麦粉については加工適性を重視した製造管理に努め、品質の安定を目指しています。(パンフレット中の灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により、粗蛋白値は変更する場合があります。ご了承ください。)

※当社業務用小麦粉の製品表示についてはこちらからご確認ください。  
[https://www.nisshin-seifun.com/products/product\\_display/](https://www.nisshin-seifun.com/products/product_display/)

会員制 業務用お役立ちサイト

創\*食 Club

会員募集中!  
年会費無料

食の現場で役立つアイデアと  
ヒントを発信!

製法技術、レシピ、原材料の基礎知識、  
季節・催事の商品、販促支援ツールなど、  
今すぐ使える情報が満載!

<https://www.e-sousyoku.com>



日清製粉株式会社

どんな小さなことでも、お気軽にお問合わせください。

東京営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12  
関東営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12

TEL:03-5641-8130  
TEL:03-5641-8010



日清製粉のオフィシャルサイトはこちらからご確認ください。  
<https://www.nisshin-seifun.com/>

# 業務用 小麦粉・小麦粉関連商材カタログ Best Flour Products Collection

# パン用粉

お客様のパン作りをサポートし、  
食パンから菓子パンまで  
求めるおいしさに適応できる  
幅広い品揃えをご用意しています。



**1 カメリア** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.37%	粗蛋白 11.8%
用途	ブルマン型食パン、テーブルロール、菓子パンなど		

色と風味のバランスに優れた当社の代表的なパン用粉です。食パン、菓子パンなど広い用途に適しています。

**2 スーパーカメリア** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.33%	粗蛋白 11.5%
用途	ブルマン型食パン、テーブルロールなど		

当社小麦粉の中でも特に色が白いパン用粉です。キメが細かく口どけが良いパン作りに適しています。副素材の風味を引き立てます。

**3 エコード** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.36%	粗蛋白 11.9%
用途	山形食パン、ブルマン型食パン、テーブルロール、菓子パンなど		

嗜むほどに広がる深いコクや、やさしい口どけ、そして旨味や甘みが奏でる絶妙な余韻に徹底的にこだわったパン用粉です。

**4 スーパーキング** 25

原材料表示	小麦粉、粉末麦芽/増粘剤(アルギン酸)	灰分 0.42%	粗蛋白 13.8%
用途	山形食パン、ブルマン型食パン、冷凍生地など		

蛋白が多く、窯伸びが大変良いパン用粉です。焼き上がりの風味が豊かであり、しなやかで適度な弾力を持ったパンを作るのに適しています。

**6 セイヴァリー** 25 カナダ産小麦100%使用

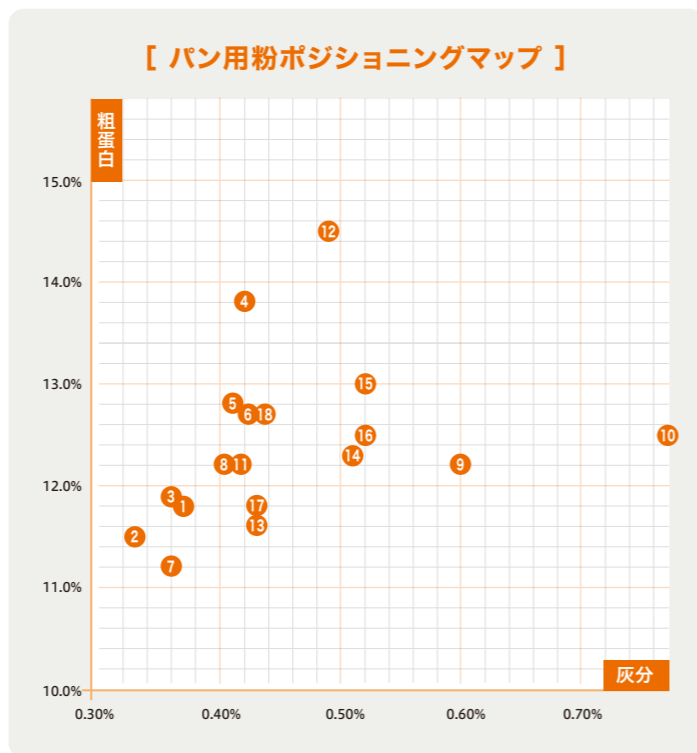
原材料表示	小麦粉	灰分 0.43%	粗蛋白 12.7%
用途	山形食パン、テーブルロールなど		

小麦本来の風味を徹底的に追求したパン用粉です。生地のまとまりの良さ、なめらかさに優れ、発酵種やバターなどの副素材の風味を活かすパン作りにも適しています。

**8 ミリオン** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.41%	粗蛋白 12.2%
用途	ブルマン型食パン、テーブルロール、菓子パンなど		

生地の安定性に優れ、また機械耐性の良いパン用粉です。ブルマン型食パンをはじめ幅広いパン作りが可能です。



**5 ビリオン** 25 カナダ産小麦100%使用

原材料表示	小麦粉	灰分 0.41%	粗蛋白 12.8%
用途	山形食パン、テーブルロールなど		

豊かな香りとまろやかな旨みがあり、口どけの良いパンを作るのに適したパン用粉です。

**7 ナンバーワン** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.36%	粗蛋白 11.2%
用途	ブルマン型食パン、菓子パン、デニッシュペストリーなど		

加工性に優れ、口どけがとても良いパンを作るのに適したパン用粉です。菓子パンをはじめ、幅広いパン作りに適しており、内相の白さが際立ちます。

**9 レジャンデール** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.60%	粗蛋白 12.2%
用途	フランスパン、食パンなど		

当社独自の製粉技術により、小麦の持つ“栄養素”“味・香り”を最大限に引き出したパン用粉です。フランスパンなどのハード系のパンから食パン・菓子パンなど幅広いパン作りが可能です。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

大袋のサイズ 25 25kg袋 20 20kg袋 15 15kg袋 10 10kg袋 5 5kg袋

**10 デュエリオ** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.77%	粗蛋白 12.5%
用途	食パン、テーブルロール、デニッシュペストリー、菓子パン、パスタなど		

グルテンの質に特長のあるデュラム小麦を製パンに使いやすく仕上げたパン用粉です。甘みとコクのある味わいと歯切れの良い食感、黄色味のある焼き上がりが特長です。

**12 キング** 25

原材料表示	小麦粉、粉末麦芽/増粘剤(アルギン酸)	灰分 0.49%	粗蛋白 14.5%
用途	冷凍生地、山形食パン、ブルマン型食パン、バラエティブレッドなど		

冷凍耐性に優れている冷凍生地用粉です。蛋白量が多いので、ボリュームのあるパン作りにも適しています。

**14 ジャズ** 25

原材料表示	小麦粉/増粘剤(アルギン酸)	灰分 0.51%	粗蛋白 12.3%
用途	焼込調理パン、サンドイッチ用食パン、ピッツアなど		

サクとした歯切れの良さに加え、なめらかな口どけが特長のパン用粉です。焼込調理パン・サンドイッチ用食パン・ピッツアなどに最適です。

**16 青蟬** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.52%	粗蛋白 12.5%
用途	菓子パン、バラエティブレッドなど		

蛋白の質が柔軟で含有量も多いので、穀粉や果実の入ったバラエティブレッドに適しています。

**18 北海道ゆめ穂まれ** 25 北海道産小麦100%使用

原材料表示	小麦粉	灰分 0.43%	粗蛋白 12.7%
用途	食パン、テーブルロール、菓子パンなど		

北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用した小麦粉です。パンに使用すると、弾力の強い生地でもっちりとした食感になります。食パン、菓子パンなど幅広い用途に適しており、他の粉にブレンドしてもっちりとした食感を出すことができます。

**リスドオル** 25

原材料表示	小麦粉、粉末麦芽	灰分 0.45%	粗蛋白 10.7%
用途	フランスパン、ハードロール、クロワッサン、デニッシュペストリーなど		

伝統的なフランスパンの味と香りを追求したフランスパン用粉です。十分な発酵により、豊かな風味と味わいを持つフランスパン作りが可能です。

**テロワール ピュール** 25 フランス産小麦100%使用

原材料表示	小麦粉	灰分 0.53%	粗蛋白 9.5%
用途	フランスパン、ハードロール、クロワッサン、デニッシュペストリーなど		

芳醇な風味を引き出すフランス産小麦100%のフランスパン用粉。良質な小麦が採れるフランス北部を主体に、数十種類の品種の中から厳選して作り上げました。※原料事情により産地は変更する場合があります。

**11 プリザードイノーバ** 25

原材料表示	小麦粉/V.C、酵素	灰分 0.41%	粗蛋白 12.2%
用途	冷凍生地など		

ふんわり感、ボリュームに優れた冷凍生地用粉です。冷凍生地以外の用途でも、一部配合でふんわり感、ボリューム感のあるパンが作れます。

**13 メゾンカイザートラディショナル** 25

原材料表示	小麦粉、粉末麦芽	灰分 0.43%	粗蛋白 11.6%
用途	フランスパン、菓子パンなど		

メゾンカイザーのオーナー、エリック・カイザー氏が「パン製造に最適な粉」を目指してプロデュースしたこだわりの粉。ハード系のパンだけでなく、食パンや菓子パンなどあらゆるパンに適応するので幅広い品揃えが可能です。

**15 オーション** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.52%	粗蛋白 13.0%
用途	菓子パン、バラエティブレッドなど		

蛋白量が多く、菓子パンなどの幅広い商品作りに適したパン用粉です。また、穀粉や果実の入ったバラエティブレッドにもご使用いただけます。

**双力** **17 双力** 25 国内産小麦100%使用

原材料表示	小麦粉	灰分 0.43%	粗蛋白 11.8%
用途	食パン、菓子パンなど		

厳選した国内産小麦を使用した小麦粉です。生地は弾力と伸展性のバランスが良く、製品はしっとり、もっちりとした食感になります。食パン、菓子パンなど幅広い用途に適しています。



**ソレドオル** 25

原材料表示	小麦粉	灰分 0.41%	粗蛋白 12.0%
用途	フランスパン、ハードロールなど		

蛋白量が多く、作業性、品質ともに安定するフランスパン用粉です。ソフトな内相とカリッとしたクラストで、老化が遅くボリュームのあるフランスパン作りが可能です。

**リスドオル オープ** 25

原材料表示	小麦粉、粉末麦芽/V.C、酵素	灰分 0.44%	粗蛋白 10.9%
用途	ハードロール		

カリッとしたクリスピーな歯応えのあるクラストとモチモチとした食感を追求したハードロール用粉です。生地伸びが良く、機械耐性に優れており、比較的短時間で風味豊かなハードロールを作ることができます。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

パン用粉/フランスパン用粉

菓子用粉/小麦全粒粉  
ピッツァ/パスタ用粉/セルフワッシュジョシニス

うどん用粉/そばつなぎ用粉

中華麺/焼きそば/皮用粉/米粉製品/糖質制限対応用ミックス粉/石臼挽き小麦粉

小麦粉関連商材

# 菓子用粉

洋菓子から和菓子まであらゆるお菓子作りをサポートし、魅力的なメニュー作りにも貢献する各種製品をご用意しています。



**1 バイオレット** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.33%	粗蛋白	7.5%
用途	和・洋菓子全般				

100年以上の間、多くのお客様に愛されている当社を代表する菓子用粉です。さまざまな菓子作りにご使用いただける高い汎用性を持ち、それぞれの高い品質で実現することができます。

**2 スーパーバイオレット** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.35%	粗蛋白	6.2%
用途	和・洋菓子全般				

当社独自の製粉技術で実現した蛋白含有量の非常に少ない菓子用粉です。軽くソフトな食感で、口だけの良いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りにも最適です。

**3 エンジェライト** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.36%	粗蛋白	7.5%
用途	スポンジケーキ、シフォンケーキなど				

当社独自の技術により、生地作りの際のグルテン形成を抑えることができる菓子用粉。粉合わせもしやすく、生地に安定性も付与します。軽やかな口だけとしっとりさを併せ持った菓子を作ることができます。

**4 フラワー** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.37%	粗蛋白	8.3%
用途	和・洋菓子全般				

当社を代表する菓子用粉のひとつでさまざまな菓子作りにご使用いただける高い汎用性を持ちます。しっかりとした食感で量産にも向いています。

**6 旭** 25

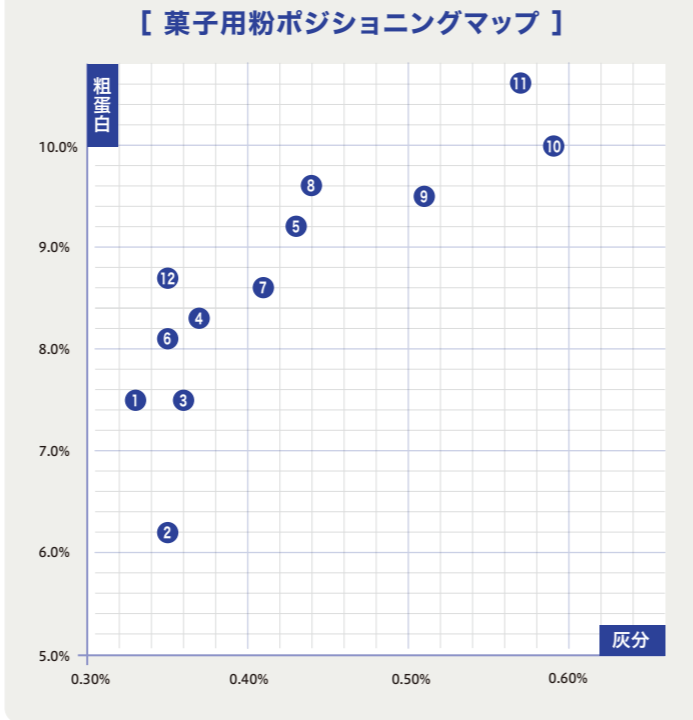
原材料表示	小麦粉	灰分	0.35%	粗蛋白	8.1%
用途	饅頭、どら焼きなど				

和菓子全般にご使用いただける菓子用粉です。明るい色調と、ソフトでしっとりした食感が特長です。

**7 マーガレット** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.41%	粗蛋白	8.6%
用途	洋菓子全般				

スプレッド性が良く、香ばしい焼き色の菓子用粉です。ウエハース・コーンカップに最適です。



**5 エクリチュール** 10

原材料表示	小麦粉	灰分	0.43%	粗蛋白	9.2%
用途	焼き菓子				

フランスの小麦粉「タイプ45」の品質を目指して開発された焼き菓子用粉です。フランス産小麦を100%使用し、粒度にもこだわりました。豊かな小麦の風味とホロホロとした崩壊感が特長です。

**特 おしどり** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.35%	粗蛋白	-
用途	カステラ				

ソフトでしっとりした食感、口だけの良さが特長のカステラ用粉です。程良い焼き色の高品質なカステラに最適です。

**8 ミモザ** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.44%	粗蛋白	9.6%
用途	スポンジケーキ、クッキーなど				

ソフトで口だけの良いスポンジケーキがオールインミックス製法でも可能な菓子用粉です。焼き菓子では適度な硬さと崩壊感ができます。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

**9 特 オーム** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.51%	粗蛋白	9.5%
用途	クッキー、ビスケット				

蛋白の量と質が適度な菓子用粉です。ビスケットなどに適しています。

**11 雪** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.57%	粗蛋白	10.6%
用途	饅頭、どら焼きなど				

蛋白の量と質のバランスが良い菓子用粉です。

大袋のサイズ **25** 25kg袋 **20** 20kg袋 **15** 15kg袋 **10** 10kg袋 **5** 5kg袋

**10 オーム** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.59%	粗蛋白	10.0%
用途	ビスケット、焼き菓子類				

適度な蛋白の量を有した菓子用粉です。

**12 スノーフレーク** 10

原材料表示	小麦粉	灰分	0.35%	粗蛋白	8.7%
用途	和・洋菓子全般				

北海道産小麦を100%使用した菓子用粉。国産小麦ならではのしっとり感を持ちながら、ボリューム感がありふんわりとした軽い仕上がりになります。ほのぼのとした口だけの良さも兼ね備えています。幅広いアイテムにご使用いただける高い汎用性も特長です。

## 小麦全粒粉

**グラハム粉** 25

原材料表示	小麦全粒粉	灰分	1.5%	粗蛋白	13.5%
用途	グラハムブレッドなど				

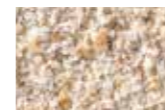
硬質小麦を丸ごと挽き割った小麦全粒粉です。パン用粉に20~50%配合することで、繊維質、ミネラル、ビタミンなどに富み、つぶつぶ感と噛み応えのある商品作りが可能です。



**全粒粉D** 25

原材料表示	小麦全粒粉	灰分	1.5%	粗蛋白	10.5%
用途	ビスケット、クッキー、パンなど				

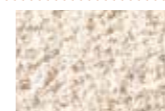
北海道産小麦を100%使用した、ビスケット、クッキーへの配合用の小麦全粒粉です。食物繊維・ミネラルなどが豊富で、独特の風味のある商品作りが可能です。



**スーパーファイン・ソフト** 25

原材料表示	小麦全粒粉	灰分	1.5%	粗蛋白	10.5%
用途	クッキー、ビスケット、麺など				

これまでの小麦全粒粉にはなかった、粒のキメ細かさが特長です。作業性も良好で、高配合でも無理なく使えます。口だけの良いさっぱりとした焼き菓子ができます。



**グラハムブレッドフラワー** 25

原材料表示	小麦全粒粉	灰分	1.5%	粗蛋白	13.5%
用途	グラハムブレッドなど				

硬質小麦を細粒化したグラハムブレッド用小麦全粒粉です。パン用粉に20~50%程度配合することで特長ある商品作りが可能です。



**スーパーファイン・ハード** 25

原材料表示	小麦全粒粉	灰分	1.5%	粗蛋白	13.5%
用途	食パン、ハードロール、麺など				

これまでの小麦全粒粉にはなかった、粒のキメ細かさが特長です。作業性も良好で、高配合でも無理なく使えます。口あたりの良いパンや麺も作りやすく、自然な美味しさを付与します。



**きたのまるこ** 25

原材料表示	小麦全粒粉	灰分	1.6%	粗蛋白	14.5%
用途	食パン、ハードロールなど				

北海道産小麦100%使用した強力タイプ全粒粉です。パンに配合した際、従来の全粒粉と比較すると加水が多く入り、えぐみが少なく、しっとりもちりとした仕上がりになります。



## ピッツァ・パスタ用粉

**ルスティカ** 25 5

原材料表示	小麦粉	灰分	0.49%	粗蛋白	10.9%
用途	ナポリピッツァ、イタリアパン				

小麦本来の素朴な風味を感じられるイタリアン専用粉。程良いモチモチ感と歯切れの良い食感が特長で、ナポリピッツァやイタリアパン作りに最適です。使いきりやすい5kg袋もご用意しています。

**ファリーナ ダ サローネ** 25

原材料表示	小麦粉	灰分	0.57%	粗蛋白	11.7%
用途	パスタフレスカ(生パスタ)、生麺				

新しい生パスタ市場を創るために、南イタリアで修行を重ねたトップシェフと共同開発したパスタフレスカ(生パスタ)専用小麦粉。茹で伸びしにくく、心地よい歯切れと弾力が特長です。

## セルヴァッジオ(粗挽き小麦粉)シリーズ

**セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ** 10

原材料表示	小麦粉	灰分	0.43%	粗蛋白	12.5%
用途	ハースブレッド、プリオッシュ、発酵菓子など				

伝統的な欧州スタイルの製粉方法を採用し、粗挽きした小麦粉です。長時間発酵のリーンなハースブレッドや、リッチな発酵菓子の香りと味わいが深くなり、歯切れの良い食感を表現できます。100%で使用したり、セルヴァッジオファリーナジャポネーゼとブレンドしたりすることによって、オリジナリティある表現を可能とします。

**セルヴァッジオ ファリーナ ジャポネーゼ** 10

原材料表示	小麦粉	灰分	0.40%	粗蛋白	10.6%
用途	ハースブレッド、プリオッシュ、焼き菓子など				

伝統的な欧州スタイルの製粉方法を採用し、北海道産小麦を粗挽きした小麦粉です。パンは甘味が強くもちりと、菓子はザクとした口溶けの良い食感に仕上がります。100%で使用したり、セルヴァッジオファリーナフォルテとブレンドしたりすることによって、オリジナリティある表現を可能とします。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

パン用粉/フランスパン用粉

菓子用粉/小麦全粒粉/ピッツァ・パスタ用粉/セルヴァッジオシリーズ

うどん用粉/そばつなぎ用粉

中華麺・焼きそば・皮用粉/米粉製品/糖質制限対応用ミックス粉/石臼挽き小麦粉

小麦粉関連商材

# うどん用粉

モチモチとした強い粘り、  
 冴えのある色調、滑らかな嚼り心地。  
 職人が求めるさまざまなこだわりに応える  
 うどん用粉を取り揃えています。



**1 金斗雲** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 8.0%

用途 手打ちうどん

磨き抜いた冴えのある黄色味と光沢を実現し、なめらかさ、喉ごしの良さ、粘りの強さにこだわった手打ちうどん専用粉です。

**2 白椿** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 8.8%

用途 手打ちうどん

冴えのある淡黄色で光沢が良く、なめらかで粘弾性に優れた手打ちうどん専用粉です。

**3 金すずらん** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 9.1%

用途 手打ちうどん、生茹麺、乾麺

弾力感と粘りのバランスがとれたうどん用粉です。冴えのある淡黄色が特長です。

**4 麺祭** 25

原材料表示 小麦粉、澱粉 灰分 0.33% 粗蛋白 7.8%

用途 生茹麺、冷凍麺

透明感が強く、モチモチ感とコシのバランスがとれた食感が特長のうどん用粉です。

**6 四季** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.33% 粗蛋白 8.7%

用途 生茹麺、乾麺

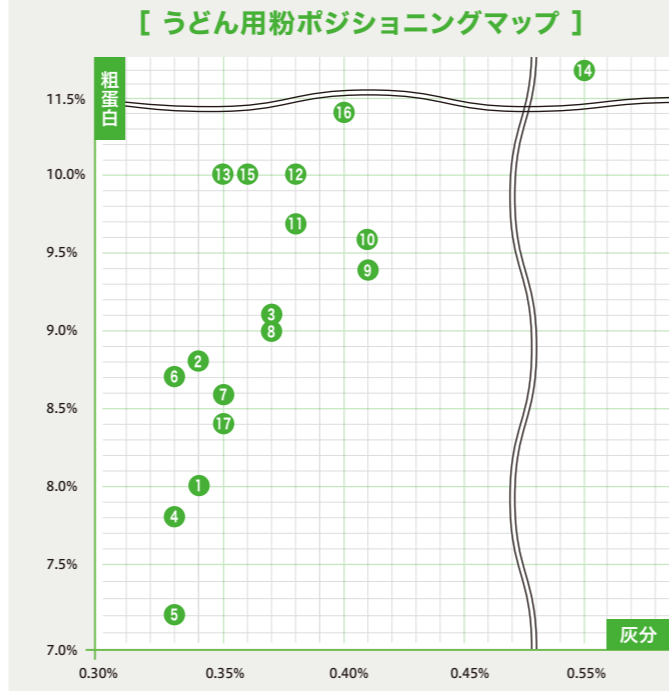
色調に優れ、変色が少なく、ソフトな食感のうどん用粉です。

**8 さざんか** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 9.0%

用途 手打ちうどん、生茹麺、乾麺

スタンダードな手打ちうどん用粉です。生茹麺、乾麺用にも適しています。



**5 麺維新** 25

原材料表示 小麦粉/加工デンプン 灰分 0.33% 粗蛋白 7.2%

用途 生茹麺、乾麺

透明感が強く、なめらかさとモチモチ感を追求したうどん用粉です。

**7 真麺許皆伝** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 8.6%

用途 生茹麺、乾麺

しなやかで粘りのある優美な歯ごたえ、すなわち“たおやかな食感”が特長のうどん用粉です。

**9 麺八州** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 9.4%

用途 生茹麺、冷凍麺、乾麺

蛋白量が多く、弾力が強くしっかりとした食感のうどん用小麦粉です。中華麺、焼きそばなど幅広い用途にもご利用できます。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

**10 わらべ** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 9.6%

用途 生茹麺、乾麺

しっかりとした食感で、色調よりも風味を優先させたうどん用粉です。

**12 本州北翠** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 10.0%

用途 生茹麺、冷凍麺、乾麺

北海道産小麦を100%使用し、小麦粉の粒度にこだわった独自の製法で製粉しました。モチモチとした食感の麺ができます。

**14 麺ノ部歌** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.55% 粗蛋白 11.7%

用途 生茹麺、乾麺

小麦の持つ“味・香り”を最大限に引き出したうどん用粉です。小麦の味と香りを強調したさまざまな麺作りに最適です。北海道産小麦を100%使用しています。

**16 宝雲** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.40% 粗蛋白 10.4%

用途 生茹麺、乾麺

北海道産小麦の風味を活かしたもちりした弾力のあるうどん用粉です。

**カメラヤ** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 11.8%

用途 生茹麺、乾麺

なめらかで弾力の強い食感が特長のそばつなぎ用粉です。色調に優れており、色の白い更科そばや、色の綺麗な茶そばなどに最適です。

**ミリオン** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 12.2%

用途 生茹麺、乾麺

色調が良く、なめらかで弾力のある食感のそばつなぎ用粉です。

**オーション** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 13.0%

用途 生茹麺、乾麺

生地つながりが良く、硬さと歯切れのバランスが良い標準的なそばつなぎ用粉です。

**ふるさと** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.70% 粗蛋白 13.5%

用途 生茹麺、乾麺

生地つながりが良く、歯応えのある食感が特長のそばつなぎ用粉です。高配合のそばにも適しています。

大袋のサイズ 25 25kg袋 20 20kg袋 15 15kg袋 10 10kg袋 5 5kg袋

**11 特雀** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 9.7%

用途 生茹麺、乾麺

比較的硬さがあり、コシの強い食感の麺を作ることができるうどん用粉です。

**13 薫風** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 10.0%

用途 生茹麺、乾麺

なめらかさとモチモチ感が特長のうどん用粉です。北海道産小麦を100%使用しています。

**15 道産子U** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.36% 粗蛋白 10.0%

用途 生茹麺、乾麺

北海道産小麦を100%使用し、北海道の工場製粉した地粉です。もちりした粘りと弾力のある麺ができます。

**17 麦畑** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 8.4%

用途 生茹麺、乾麺

関東産小麦の風味を活かしたうどん用粉です。



**雅** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.50% 粗蛋白 13.2%

用途 生茹麺、乾麺

なめらかでシャキッとした歯切れの良さが特長のそばつなぎ専用粉です。

**青蟬** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 12.5%

用途 生茹麺、乾麺

歯切れの良さ、弾力に特長がある一般的なそばつなぎ用粉です。

**青鶏** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.75% 粗蛋白 16.5%

用途 生茹麺、乾麺

生地つながりが良く、強い硬さ、歯応えのある食感が特長のそばつなぎ用粉です。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

パン用粉/フランスパン用粉

菓子用粉/小麦全粒粉

うどん用粉/そばつなぎ用粉

中華麺/焼きそば用粉/米粉製品/糖質制限対応用ミックス粉/石臼挽き小麦粉

小麦粉関連商材

# 中華麺・焼きそば・皮用粉

見た目、風味、食感などお客様が描く麺のおいしさを実現するために、バラエティ豊かな製品を提供していきます。



**1 特 ナンバーワン** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.2%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば、皮もの

当社の代表的な中華麺用粉です。食感、色調に優れ、変色とホシの少なさが特長です。

**2 麺無双** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 12.0%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば、皮もの

原料を厳選し、小麦の持つ力を最大限に引き出す製法にこだわった中華麺用粉です。今までにないしっかりとした弾力と粘りがあり、茹で伸びの遅い麺を作ることができます。

**3 麗華** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 10.3%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば

プリプリ感とモチモチ感を兼ね備えた「ふくよか」な食感を実現することができる中華麺用粉です。

**4 麺遊記** 25

原材料表示 小麦粉、小麦蛋白 灰分 0.36% 粗蛋白 12.3%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば

プリプリ感とコシの強さが特長の中華麺用粉です。茹で伸びが遅く、食べ終わるまで麺の食感が持続します。

**6 お花畑** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 10.5%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、焼きそば、皮もの

なめらかで、しなやかな弾力が特長の中華麺用粉です。

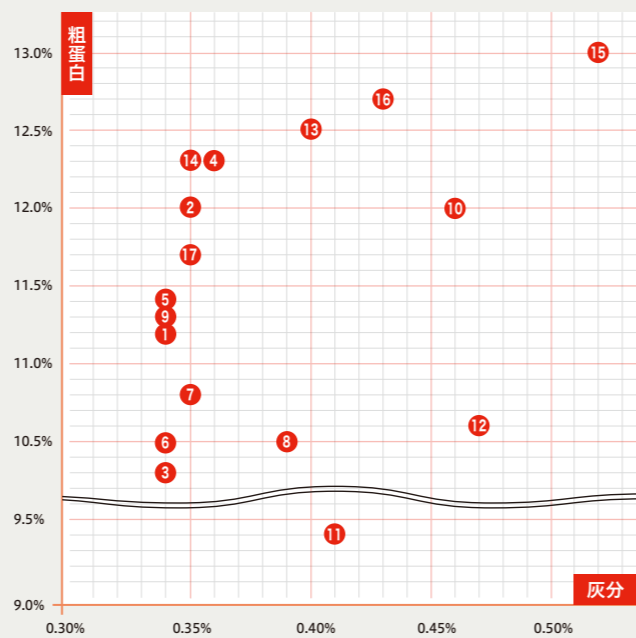
**8 登竜門** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.39% 粗蛋白 10.5%

用途 生中華麺、焼きそば

ソフトでしなやかな食感が特長の中華麺用粉です。

【中華麺・焼きそば・皮用粉ポジショニングマップ】



**5 紫金山** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.4%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、焼きそば、皮もの

コシの強さと冴えた色調が特長の中華麺用粉です。

**7 特 飛龍** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 10.8%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、焼きそば、皮もの

色調が良く、コシの強さに特長がある一般的な中華麺用粉です。

**9 越乃椿** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.3%

用途 生中華麺

なめらかで弾力感のある、茹で伸びの遅い中華麺用粉です。多加水製法により更に特長を引き出すことができます。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

**10 和華** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.46% 粗蛋白 12.0%

用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば、皮もの

北海道産小麦を100%使用し、中華麺に適した硬さと粘りを付与できる中華麺用粉です。(蛋白含有量にこだわり北海道産小麦100%で製造しているため、原料事情で灰分規格値を変更する場合があります。)

**12 傾奇者** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.47% 粗蛋白 10.6%

用途 つけ麺

つけ麺を市場に広めるべく、つけ麺への熱き思いを持つ者たちの手で開発したつけ麺専用粉です。弾力のある食感と自然な黄色味が特長で、食べ応えのあるつけ麺を作ることができます。ラーメンにしてもしっかりと小麦の風味が際立ちます。

**14 門楼** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 12.3%

用途 生中華麺、生冷し中華、乾麺、焼きそば

しっかりとした弾力と粘り、茹で伸びの遅さが特長の中華麺用粉です。

**16 北海道ゆめ穂まれ** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.43% 粗蛋白 12.7%

用途 生中華麺など

北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用した小麦粉です。中華麺に使用すると弾力の強い食感の麺を作ることができます。

## 米粉製品 ※和菓子には使用できません。

**ふわり** 10

原材料表示 米粉 国内産米100%使用

用途 ロールケーキ、クッキー、シフォンケーキ

100%国内産米を使用し、滑らかな口どけとお米そのままの味を楽しむ米粉製品です。ふんわり、しっとりとした口どけの良いスポンジケーキができます。クッキーに使用すればさっくり軽い食感に焼き上がります。

大袋のサイズ **25** 25kg袋 **20** 20kg袋 **15** 15kg袋 **10** 10kg袋 **5** 5kg袋

**11 麺八州** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 9.4%

用途 生茹麺、冷凍麺、乾麺

適度な色調と蛋白量を兼ね備え、中華麺、焼きそば、うどん、そばつなぎなど幅広い用途に対応できる麺用粉です。

**13 荒武者** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.40% 粗蛋白 12.5%

用途 生中華麺

力強く押し返す弾力を麺に与え、小麦本来の素朴な風味と味わいを引き出す中華麺用粉です。

**15 オーション** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 13.0%

用途 生中華麺、つけ麺

極太・ワシワシ系食感で、がっつり系ラーメンと言えば外すことができない中華麺用粉です。小麦の豊かな風味もあり、濃いアブラやニンニクトッピングにも負けない麺が作れます。

**17 ゆめ舞華** 25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 11.7%

用途 生中華麺、乾麺など

北海道産小麦「ゆめちから」を100%使用した小麦粉です。冴えのある色調で、滑らかで弾力のある食感の麺を作ることができます。茹で伸びも遅く細麺から太麺、あらゆる中華麺に適性があります。

**みのり** 20

原材料表示 米粉 国内産米100%使用

用途 食パン、菓子パン、中華麺

100%国内産米を使用し、しっとり・もっちりとした米粉特有の食感が特徴的な米粉製品です。パンに使用する場合、ふんわり滑らかな口どけと味わい深い甘みがあり、ボリューム感のある焼き上がりを実現します。

## 糖質制限対応麺用ミックス粉

**M-209 M-209** 25

用途 生茹麺、乾麺

うどん、中華麺、パスタ、そばつなぎなど幅広く使用できる麺用ミックス粉です。糖質量を抑える・食物繊維を摂取できる、などの健康感を麺に付与することができます。

## 石臼挽き小麦粉

**ロレンス** 10

原材料表示 小麦粉 灰分 1.15% 粗蛋白 16.0%

用途 フランスパン、ハードロール、生茹麺、焼き菓子

挽砕工程は石臼のみを使用しています。胚乳部の味の濃い部分のみを厳選し、エグミのある部位は使用しないことで深い味わいを実現しました。パン、麺、菓子に味わい深さを加えることができます。



灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

パン用粉/フランスパン用粉

菓子用粉/小麦全粒粉/ピッツァ/パスタ用粉/セルヴァッジョシリーズ

うどん用粉/そばつなぎ用粉

中華麺・焼きそば・皮用粉/米粉製品/糖質制限対応麺用ミックス粉/石臼挽き小麦粉

小麦粉関連商材

# 小麦粉関連商材

お客様のメニューにさらなる付加価値をつけるために豊富なノウハウを活用し、小麦粉、胚芽、ふすまを原料とした小麦粉関連商材やライ麦製品を各種取り揃えています。



## ローストフラワー(焙焼小麦粉)

当社独自の技術で熱処理した焙焼小麦粉です。水を加えずに焙焼するためデンプンをアルファ化(糊化)させず、タンパク質を変性させました。さらに独自の焙焼方法により、甘く香ばしい風味を付与しました。さまざまな焙焼度の製品をラインナップしており、品質改良、作業性の改善、新商品開発などに幅広くご利用いただけます。

### 特長

1. 水、牛乳などへの分散力が高まります。
2. ベタつきがなく、作業性が向上します。
3. 小麦粉臭が少なく、甘く香ばしい風味とコク味を付与します。
4. 焼き菓子をさっくりとした食感に仕上げ、口の中での崩壊感を高めます。
5. ホワイトソース、カレールーなどに適度なとろみを付与し、粉っぽさや糊っぽさを低減させます。

### ローストフラワーRD 25

**原材料表示** 小麦粉  
**用途** ホワイトソース、カスタードクリーム、焼き菓子、シュー皮、バター  
口溶けがよく雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。

### ローストフラワーRN 25

**原材料表示** 小麦粉 **国内産小麦100%使用**  
**用途** ホワイトソース、焼き菓子  
国内産小麦を使用した雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。

### ローストフラワーRZ 25

**原材料表示** 小麦粉  
**用途** カレールー、カスタードクリーム、焼き菓子、シュー皮  
香ばしく焼き上げた焙焼小麦粉です。焙焼による香ばしい風味とナッツに似た味わいを付与します。クッキー、クロワッサンなどにご利用いただけます。

## アルファフラワー(アルファ化小麦粉)

当社独自の技術で小麦粉をアルファ化(糊化)した製品。小麦粉に水を加えてドウを作り、十分に混練し、グルテンを形成。その後エクストルーダーで押し出し、急速乾燥の後、粉砕します。一連の処理により加水時の急激な粘度降下を低減し、低温から高温まで広い温度帯で安定した粘性が得られます。

### 特長

1. 一般的な小麦粉より吸水が高くなります。
2. パンに「しっとり」「もっちり」とした食感を付与します。
3. 全粒粉・雑穀パンなどのパサつきを抑えます。
4. だら焼きを柔らかくしっとりとした食感に仕上げます。
5. 蒸しケーキの口溶けと歯切れを向上させます。
6. パウンドケーキの生地にも適度な粘度を与え、ドライフルーツなどの沈降を抑えます。

### アルファフラワーP 25

**原材料表示** 小麦粉  
**用途** 即席スープ、各種ルー  
複雑味のあるアルファ化小麦粉です。各種惣菜の食感改良にご利用いただけます。

### アルファフラワーZ 25

**原材料表示** 小麦粉  
**用途** パン、雑穀パン、どら焼き、中華まん、パウンドケーキ、餃子の皮  
雑味の少ないアルファ化小麦粉です。パン、菓子に配合することで、しっとりとした食感に仕上がります。

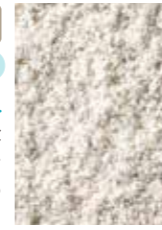
## ライ麦粉

ライ麦特有の風味と豊富な栄養素を活かし、ライブレッドをはじめ各種パン、クッキー、パウンドケーキなどさまざまな用途においてご利用いただけます。

### アーレファイン(ライ麦全粒粉) 20 5

**原材料表示** ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉 **灰分 1.5%** **粗蛋白 8.4%**  
**用途** ライブレッド、パン、焼き菓子

ドイツで製造したライ麦全粒粉(細挽)です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用いただけます。



### アーレミッテル(ライ麦全粒粉) 20 5

**原材料表示** ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉 **灰分 1.5%** **粗蛋白 8.4%**  
**用途** ライブレッド、クッキー

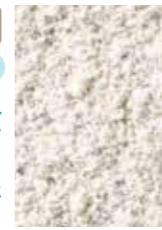
ドイツで製造したライ麦全粒粉(中挽)です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用いただけます。



### メールダンケル(ライ麦粉) 20 5

**原材料表示** ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉 **灰分 0.9%** **粗蛋白 7.3%**  
**用途** ライブレッド、パウンドケーキ

ドイツで製造したライ麦粉です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用いただけます。



## ハイギー(小麦胚芽)

小麦から選り分けた小麦胚芽を精選し、熱処理しました。フレークタイプは商品に粒感を与え、見た目の差別化が可能です。噛み込んだ時に胚芽の甘く香ばしい風味が際立ちます。粉末タイプは商品全体に味を拡げ、違和感なく小麦胚芽の風味を高めます。

### ハイギーA 15

**原材料表示** 小麦胚芽  
**用途** パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしい風味が強く、パンやクッキーなどの風味向上にご利用いただけます。フレーク状のため、商品の表面に粒感が現れ、外観で違いを訴求することができます。



### ハイギーSP 15

**原材料表示** 小麦胚芽  
**用途** パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしさが強く、パンやクッキーなどの風味向上にご利用いただけます。粉末状のため、食感を損なうことなく、生地全体に風味をなじませることができます。



## ウィートブラン(小麦ふすま)

小麦から選り分けた小麦ふすまを熱処理しました。食物繊維をはじめ、現代人に不足しがちな栄養素が豊富に含まれています。高温で香ばしく焙焼することで特有の臭みを大幅に低減しており、健康食品をはじめシリアル、菓子、パン、デザートなど幅広い商品にご利用いただけます。

### ウィートブランM 20

**原材料表示** 小麦ふすま  
**用途** パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

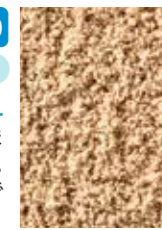
高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい香りを付与しました。フレーク状のため、商品の表面に粒感が現れ、外観で違いを訴求することができます。



### ウィートブランMP 20

**原材料表示** 小麦ふすま  
**用途** パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

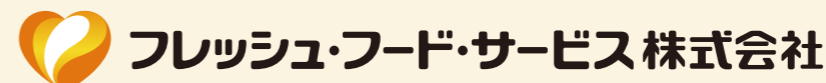
高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい風味を付与しました。粉末状のため、食感を損なうことなく、幅広い用途でご利用いただけます。



灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

P10/P11に掲載されている製品の発売元は、フレッシュ・フード・サービス株式会社になります。

サンプルなどのお問い合わせはこちらから



東京都中央区日本橋人形町3-8-1 TT-2ビル7階  
TEL:03-5695-0981