

小麦粉・特殊粉・ミックス粉

メーカー	商 品 名	コード	規格	商品価格	税込価格	商品説明
■ 強 力 粉 ■						
日本製粉	ヨット 【高級パン用粉】	15	1kg	334	351	粗蛋白11.8%・灰分0.35% 色沢に優れた内相、風味、加工安定性、それぞれの要素ともトップレベルにあり、プロのためのパン用粉です。
		14	25kg	5,075	5,329	
横山製粉	ニンゲル 【北海道産小麦】	646	1kg	400	420	粗蛋白10.2%・灰分0.36% 北海道産小麦使用。窯伸びが良く、弾力のあるパンに仕上がります。コシのある中華麺用粉としてもご使用できます。
		645	25kg	7,050	7,403	
大陽製粉	みなみの穂 【福岡県産小麦】	326	1kg	321	338	粗蛋白9.8%・灰分0.42% 福岡県産小麦「ミナミノカオリ」を製粉しました。原材料にこだわったパンや中華麺が作れます。
		323	25kg	4,740	4,977	
大陽製粉	ムーンストーン 【福岡県産小麦石臼挽粉】	338	1kg	390	410	粗蛋白12.0%・灰分0.95% 福岡県産小麦「ミナミノカオリ」を石臼で挽いた小麦粉です。焼き色が鮮やかで、風味の強いパンができます。
		321	10kg	2,591	2,721	
大陽製粉	ラインゴールド 【欧州パン専用粉】	331	1kg	324	341	粗蛋白10.6%・灰分0.55% 石臼挽き小麦粉を配合した欧州パンに適した小麦粉です。小麦本来の香りや栄養を逃さずふんわりとしたパンが焼けます。
		311	25kg	4,803	5,044	
東福製粉	内麦強力粉 【北海道産小麦+九州産小麦】	265	1kg	380	399	粗蛋白11.0%・灰分0.44% 北海道産小麦と九州産小麦をブレンドしたパン用粉です。国産小麦の良さが引き立つパンに仕上がります。
		275	25kg	6,230	6,542	
■ フランスパン用粉 ■						
日清製粉	リスドル 【フランスパン用粉】	431	1kg	322	339	粗蛋白10.7%・灰分0.45%・粉末麦芽入り 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。ハードロール・クロワッサンなどにも適しています。
		433	25kg	4,791	5,031	
日本製粉	クラシック 【国産小麦フランスパン用粉】	442	1kg	413	434	粗蛋白11.5%前後・灰分0.55%前後 原料の小麦からこだわり開発した日本のフランスパン用粉です。濃く深い味わい、甘みを感じるパンになります。
		61	25kg	7,067	7,421	
■ 全粒粉・その他 ■						
東福製粉	内麦強力 全粒粉 【国産小麦全粒粉】	237	1kg	438	460	全粒粉入り強力粉。国産強力粉に食物繊維、ミネラルを豊富に含む全粒粉をミックスしました。そのまま使用できる全粒タイプのパン用粉です。
		277	25kg	7,676	8,060	
日本製粉	日粉 全粒粉 【硬質小麦全粒粉】	8016	1kg	290	305	硬質小麦を丸ごと挽き割りにした全粒粉です。繊維質・ミネラル・ビタミンが豊富で、噛み応えのあるパンやお菓子作りが可能です。(20～50%配合)
日本製粉	手粉専用粉 【手 粉】	46	5kg	956	1,004	手粉専用の小麦粉として開発されました。粉の粒子が粗いためダマになりにくく、べた付きがありません。製パン作業中の粉の飛散を抑えます。
		44	25kg	4,127	4,334	
■ ライ麦粉 ■						
大陽製粉	フロッケン 【石臼挽き全粒粉（細目）】	329	1kg	450	473	ドイツ産のライ麦を石臼で挽いたライ麦全粒粉です。ミネラル・繊維質・必須アミノ酸のリジンを豊富に含んでいます。香りと栄養に優れたパンが焼けます。
		310	10kg	3,200	3,360	
大陽製粉	バルド 【石臼挽き粉（粗目）】	327	1kg	450	473	ドイツ産のライ麦を石臼で粗挽きにしたライ麦粉です。ライ麦特有の香りと栄養に加え、粗挽きライ麦の食感も楽しめます。
308	10kg	3,200	3,360			
■ セモリナ粉 ■						
日本製粉	ジョーカーA 【デュラム小麦パスタ用粉】	8041	1kg	357	375	デュラム小麦セモリナ。スパゲッティ・マカロニなど、各種パスタに幅広くご使用いただけます。
		8040	25kg	5646	5,929	

小麦粉・特殊粉・ミックス粉

メーカー	商 品 名	コード	規格	商品価格	税込価格	商品説明
■ 中 力 粉 ■						
日本製粉	めん匠 【高級めん用粉】	4016	1kg	350	368	粗蛋白8.9%・灰分0.38% 生地伸びが良く、作業性が抜群です。艶があり、なめらかで弾力に優れた食感の麺に仕上がります。
		4015	25kg	5,496	5,771	
■ 薄 力 粉 ■						
日清製粉	スーパーバイオレット 【高級製菓用粉】	6416	1kg	344	362	粗蛋白6%・灰分0.35% 高品質の菓子用粉です。グレードの高いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りに最適です。
		6415	25kg	5,322	5,589	
横山製粉	ゆきんこ 【北海道産小麦】	6331	1kg	344	362	粗蛋白7.7%・灰分0.33% 北海道産小麦使用。口溶けの良いソフトなスポンジケーキ・クッキーに仕上がります。高級天ぷら用粉として最適です。
		6330	25kg	5,327	5,594	
■ ミックス粉 ■						
日本製粉	M40 バラエティマフィン 【マフィン用粉】	24041	1kg	644	677	とてもソフトでしっとりとした、アメリカンタイプのマフィンミックスです。フィリングやトッピングでバラエティに富んだマフィンが作れます。
		24040	10kg	5,131	5,388	
日本製粉	S121 パンデラーモ 【ポーベリア用粉】	25122	1kg	694	729	ブラジルのスナック菓子、ポーベリア用のミックス粉です。引きのあるもっちりとした食感が特長です。ゴマやチーズを使用してもバラエティも可能です。
		25121	10kg	5,632	5,914	
日本製粉	J81 蒸しパン 【白蒸しパン用粉】	26082	1kg	505	531	食感がソフトでボリュームがあり、キメの均一な蒸しパンができます。バラエティも可能です。
		26081	20kg	7,480	7,854	