

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	337	364	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	5,071	5,477	
横山製粉	ニングル 【北海道産小麦】	646	1kg	388	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	6,427	6,942	
大陽製粉	みなみの穂 【福岡県産小麦】	326	1kg	336	363	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	5,114	5,524	
大陽製粉	ムーンストーン 【福岡県産小麦石臼挽粉】	338	1kg	405	438	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	2,740	2,960	
東福製粉	内麦強力粉 【北海道産小麦+九州産小麦】	265	1kg	373	403	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	6,316	6,822	
大陽製粉	ラインゴールド 【欧州パン専用粉】	331	1kg	322	348	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	4,792	5,176	

■ フランスパン用粉 ■

日清製粉	リストオル 【フランスパン用粉】	431	1kg	323	349	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	4,731	5,110	
日本製粉	クラシック 【国産小麦フランスパン用粉】	442	1kg	389	421	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	6,420	6,934	

■ 全粒粉・その他 ■

大陽製粉	ミナミノカオリ全粒粉 【国産小麦全粒粉】	352	1kg	433	468	「ミナミノカオリ」を石臼挽きにした全粒粉です。石臼挽きなので風味が強く、栄養価が高いのが特徴で、小麦粉に対して20%の配合がおすすめです。
		351	10kg	3,019	3,261	
日本製粉	日粉 全粒粉 【硬質小麦全粒粉】	8016	1kg	294	318	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	962	1,039	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	4,128	4,459	

■ 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	486	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	3,456	
大陽製粉	シュロート 【石臼挽き粉(粗目)】	327	1kg	450	486	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	3,456	

■ 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	384	415	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	6,226	6,725	

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	356	385	粗蛋白8.9%・灰分0.38% 生地の伸びが良く、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	5,532	5,975	

■ 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	349	377	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	5,415	5,849	
横山製粉	ゆきんこ 【北海道産小麦】	6331	1kg	357	386	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	5,667	6,121	

■ ミックス粉 ■

横山製粉	十勝産 マフィンミックス 【マフィン用粉】	26151	1kg	694	750	北海道産の小麦粉を使用したマフィンミックスです。甘すぎず口溶けが良く、どんなフィリング、トッピングにも相性抜群です。
		26150	10kg	5,630	6,081	
日本製粉	S520 ポンテケージョ 【ポーベリア用粉】	25520	1kg	744	804	手混ぜで簡単に出来る、もっちり食感のポンテケージョ。米粉を配合しているのでさっくり感も味わえます。ゴマやチーズを使用時のバラエティも可能です。
日本製粉	J81 蒸しパン 【白蒸しパン用粉】	26082	1kg	514	556	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	7,626	8,237	