

## 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	<b>ヨット</b> 【高級パン用粉】	15	1kg	343	<b>371</b>	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	5,034	<b>5,437</b>	
横山製粉	<b>ニングル</b> 【北海道産小麦】	646	1kg	404	<b>437</b>	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。コシのある中華麵用粉としてもご使用できます。
		645	25kg	6,795	<b>7,339</b>	
大陽製粉	<b>みなみの穂</b> 【福岡県産小麦】	326	1kg	350	<b>378</b>	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麵が作れます。
		323	25kg	5,414	<b>5,848</b>	
大陽製粉	<b>ムーンストーン</b> 【福岡県産小麦石臼挽粉】	338	1kg	420	<b>454</b>	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	2,860	<b>3,089</b>	
東福製粉	<b>内麦強力粉</b> 【北海道産小麦+九州産小麦】	265	1kg	398	<b>430</b>	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	6,661	<b>7,194</b>	
大陽製粉	<b>ラインゴールド</b> 【欧州パン専用粉】	311	25kg	4,719	<b>5,097</b>	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。

### ■ フランスパン用粉 ■

日清製粉	<b>リストオール</b> 【フランスパン用粉】	431	1kg	319	<b>345</b>	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	4,434	<b>4,789</b>	
日本製粉	<b>クラシック</b> 【国産小麦フランスパン用粉】	442	1kg	396	<b>428</b>	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	6,765	<b>7,307</b>	

### ■ 全粒粉・その他 ■

大陽製粉	<b>ミナミノカオリ全粒粉</b> 【国産小麦全粒粉】	352	1kg	448	<b>484</b>	「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	3,139	<b>3,391</b>	

### ■ ライ麦粉 ■

大陽製粉	<b>フロッケン</b> 【石臼挽き全粒粉(細目)】	329	1kg	450	<b>486</b>	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	<b>3,456</b>	

### ■ セモリナ粉 ■

日本製粉	<b>ジョーカーA</b> 【デュラム小麦パスタ用粉】	8041	1kg	385	<b>416</b>	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	6,299	<b>6,803</b>	

## 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	<b>めん匠</b> 【高級めん用粉】	4016	1kg	362	<b>391</b>	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	5,679	<b>6,134</b>	

### ■ 薄力粉 ■

日清製粉	<b>スーパーバイオレット</b> 【高級製菓用粉】	6416	1kg	354	<b>383</b>	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	5,565	<b>6,011</b>	
横山製粉	<b>ゆきんこ</b> 【北海道産小麦】	6331	1kg	373	<b>403</b>	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	6,000	<b>6,480</b>	

### ■ ミックス粉 ■

横山製粉	<b>十勝産 マフィンミックス</b> 【マフィン用粉】	26151	1kg	700	<b>756</b>	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	5,687	<b>6,142</b>	
日本製粉	<b>M40 バリエティマフィンMIX</b> 【マフィン用粉】	24040	10kg	5,371	<b>5,801</b>	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。
日本製粉	<b>S121 パンdeラーモ</b> 【ポーベリア用粉】	25121	10kg	5,950	<b>6,426</b>	ブラジルのスナック菓子「ビスコイ・デ・ポーベリア」が手軽に作れます。もちもちとした食感が特長です。

### ■ 包材 ■

天満紙器	<b>マフィンカップ</b> 星柄 茶 M403 ハウス 白 M405	901060	100枚	1,210	<b>1,331</b>	マフィン焼成用カップ
		901070	100枚	1,200	<b>1,320</b>	

**【2】**

2020. 2. 1 改定