

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 ■							
大陽製粉	みなみの穂 【福岡県産小麦】	326	1kg	436	471	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	5,350	5,778		
横山製粉	春よ恋はるきらり フレンド 【北海道産小麦】	715	1kg	537	580	粗蛋白12.0%・灰分0.43% 北海道産小麦 春よ恋とはるきらりのブレンドです。 香りがよく、きめ細かいしっとりしたパンに仕上がります。	
		714	25kg	7,377	7,967		
■ フランスパン用粉 ■							
日清製粉	リストォル 【フランスパン用粉】	431	1kg	400	432	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	4,474	4,832		
日本製粉	クラシック 【国産小麦フランスパン用粉】	442	1kg	498	538	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	6,693	7,228		
■ 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	527	569	「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	3,021	3,263		
■ ライ麦粉 ■							
大陽製粉	フロッケン 【石臼挽き全粒粉(細目)】	329	1kg	487	526	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	3,137	3,388		
■ 中力粉 ■							
日本製粉	ニッポン北海道 【高級めん用粉】	4022	1kg	377	407	粗蛋白9.8%・灰分0.38% 北海道産小麦を100% 使用しています。色調が良く、なめらかで適度な粘弾性 が特徴です。	
		4019	25kg	5,079	5,485		
■ 薄力粉 ■							
大陽製粉	フラティーマ 【高級製菓用粉】	6550	1kg	430	464	粗蛋白7%・灰分0.33% 福岡県産の小麦を100% 使用したプラチナのような高級感あふれる薄力粉です。 ふんわり食感と、しっとりした口溶けの良さが特徴です。	
		6448	5kg	1,284	1,387		
■ 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	726	784	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	5,060	5,465		
日本製粉	S121 パンdeラーモ 【ポーベリア用粉】	25121	10kg	5,557	6,002	ブラジルのスナック菓子「ビスコイ・デ・ポーベリア」が 手軽に作られます。もちもちとした食感が特長です。	
■ 包材 ■							
天満紙器	マフィンカップ					マフィン焼成用カップ	
		星柄 茶 M403	901060	100枚	1,280		1,408
		ハウス 白 M405	901070	100枚	1,280		1,408