

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	463	500	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	6,020	6,502	
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	7,907	8,540	
■ 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	443	478	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	5,524	5,966	
日本製粉	クラシック 【国産小麦フランスパン用粉】	442	1kg	522	564	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	7,514	8,115	
■ 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	560	605	「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	3,382	3,653	
■ ライ麦粉 ■						
大陽製粉	フロッケン 【石臼挽き全粒粉(細目)】	329	1kg	563	608	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	3,680	3,974	
■ 中力粉 ■						
日本製粉	ニッポン北海道 【高級めん用粉】	4022	1kg	451	487	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	5,720	6,178	
■ 薄力粉 ■						
大陽製粉	フラティーヌ 【高級製菓用粉】	6550	1kg	511	552	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	1,446	1,562	
■ 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	835	902	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	6,398	6,910	
日本製粉	S121 パンdeラーモ 【ポーベリア用粉】	25121	10kg	7,247	7,827	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 星柄 茶 M403 ハウス 白 M405	901060	100枚	1,000	1,100	マフィン焼成用カップ
		901070	100枚	1,000	1,100	