



小麦粉のご案内

パン・菓子・麺



おいしさと品質をつくる……

小田象製粉株式会社

フランスパン用粉

NEUF VENTER **ヌフ・ヴァンテ** 灰分0.37 たんぱく11.2

カリッとしたクラスト。しっとりなめらかなクラム。噛むほどに味わい深く、本格派のフランスパン用粉です。焼き菓子にもおすすめです。

パリーナ 灰分0.40 たんぱく12.4

ふっくらふわふわ食感のフランスパン用粉です。作業性も良く、クロワッサン、スイートロールなどの幅広いメニューに対応できます。

国内産小麦粉

もんげー粉 灰分0.38 たんぱく10.2

岡山県産小麦粉100%使用。風味、旨味があり、パン用粉、特にハード系の生地にとっても合います。

でえーれえー粉 灰分0.33 たんぱく7.5

岡山県産小麦100%使用。風味豊かな製菓用小麦粉に仕上げました。口どけの良い商品に仕上がります。

ぼっけえー粉 灰分0.37 たんぱく7.9

岡山県産小麦100%使用。独特の風味にこだわり、特に焼き菓子におすすめです。うどん用としても風味のある商品に仕上がります。

ほろろ 灰分0.30 たんぱく9.5

北海道産小麦100%使用。軽く、ほろっとした食感に仕上がります。保水性に優れるため、ショーケースなどの中でもパサつきを防止します。

穂希 灰分0.29 たんぱく9.7

北海道産小麦100%のこだわり。小麦本来の旨味と風味が良く、しっとり、もっちりとした食感に仕上がります。様々な商品におすすめです。

Printemps プランタン 灰分0.50 たんぱく11.5

北海道産小麦100%。もっちりとした食感が特徴です。

麦っこ 灰分0.34 たんぱく10.3

北海道産小麦100%。麺用・和洋菓子用の付加価値製品に適しています。

パン用粉

ZOO K I S A 灰分0.35 たんぱく12.3

パン用のみならず、菓子用、中華麺用と多彩な用途に対応可能です。+KISAで新たな機能が広がります。

ZOO GANESHA (ガネーシャ) 灰分0.40 たんぱく12.7

小麦の風味が豊かな為、リーンな配合で旨味を感じます。水分との相性が良く、作業効率アップを可能にした小麦粉です。

C HAMPSON チャンピオン 灰分0.33 たんぱく11.7

厳選された口当たりソフトな食感のパン用粉です。

Mariage マリアージュ 灰分0.37 たんぱく12.3

生地安定性に優れ、味わい・風味を追求し自由なコンビネーションを奏でるパン作りを可能にした小麦粉です。

特王冠 灰分0.35 たんぱく12.2

優れた麩質を持ち、内色相の白さ、口溶けの良さが特徴です。小麦本来の旨味と風味がひろがります。

ZOO ROYAL RYUUBO ロイヤルライプ 灰分0.40 たんぱく12.3

乳酸菌と植物性乳酸発酵米粉入りミックス粉です。老化が遅く、乳酸菌が作り出すしっとりとした食感が持続できます。

金象 灰分0.39 たんぱく12.8

機械耐性と安定性に優れ、小麦本来の旨味と風味が良く、汎用性のある小麦粉です。

ローレル 灰分0.34 たんぱく13.2

グァーガムをブレンドしており、保水性に優れ、棚持ちの良い製品に仕上がります。

力象 灰分0.42 たんぱく12.7

力強く、機械耐性の良いパン用粉です。

赤象 灰分0.51 たんぱく13.6

標準的な食パン、菓子パンに適しています。

菓子用粉

Particule パルティキュール 灰分0.33 たんぱく7.9

品質、粒度にこだわりつづけた小麦粉。可能性を秘めた小麦粉です。

Blanchon ブランシュール 灰分0.33 たんぱく8.1

お客様からの要望にお答えでき無限大に広がる商品作りが可能な小麦粉です。

La neige ラ・ネージュ 灰分0.34 たんぱく8.2

味わい深く、さまざまな焼き菓子に最適な小麦粉です。

青象 灰分0.36 たんぱく8.4

和洋菓子全般、天ぷら、お好み焼き、たこ焼きなど幅広い用途に使用していただけます。

白象 灰分0.43 たんぱく9.2

ビスケットなどの焼き菓子、お好み焼きなどの料理にもご使用していただけます。

LUMIÈRE リュミエール 灰分0.45 たんぱく9.0

適度なタンパク質量があり、汎用性のある小麦粉です。

シャトー 灰分0.54 たんぱく9.8

適度なタンパク量があり、幅広い用途に使用いただけます。

Momelt 10kg (モーメルト) 灰分0.33 たんぱく7.9

10kgサイズ菓子用粉。粒度が細かく口どけの良い食感に仕上がります。

中華麺・皮用粉



BAISHANG

(バイシャン)

灰分0.34

たんぱく12.2

原料配合、小麦粉の粒度にこだわり、力強い粘りと茹で伸びが遅さが特徴の小麦粉です。

中華エース

灰分0.33

たんぱく11.7

冴えた色相と粘弾性のバランスがとれた製品に仕上がります。小麦粉本来の自然な風味を兼ね備えた逸品です。

悟空

灰分0.32

たんぱく10.9

明るい色相と、しなやかな食感で、中華麺や生皮ものに適した小麦粉です。

唐獅子

灰分0.35

たんぱく11.0

適度な粘弾性をそなえ、なめらかで口当たりの良い食感、食味に優れた小麦粉です。

うどん・素麺用粉



灰分0.36

たんぱく8.4

光沢、風味に優れた、高級生麺、茹麺、乾麺用粉。



麵白桃香

灰分0.34

たんぱく8.3

なめらかでたんわりとしながらもしっかりとした粘弾性が特徴です。



特天守閣

灰分0.35

たんぱく8.4

ソフトな口当たり、つるみ特徴の手打ちうどん用小麦粉です。



ポート

灰分0.37

たんぱく8.8

麦の香 麦の香

灰分0.34

たんぱく7.7

うどん・素麺用粉

特手延用 特手延用

灰分0.39

たんぱく9.5

滑らかで粘弾力性に富み、光沢にも優れた手延専用粉です。

手手延用 手手延用

灰分0.37

たんぱく9.0

適度な粘弾性をそなえ、歯ざわりの良い食感、食味に優れた手延専用粉です。

手延用 手延用

灰分0.39

たんぱく9.4



乾宝象

灰分0.42

たんぱく8.8



F紅象

灰分0.56

たんぱく9.9

そば用粉

そばミックスー1



最高級のそば粉を使用し、食感風味が最高なそばミックス粉です。



ビクター

灰分0.58

たんぱく14.0



BH

灰分1.1

たんぱく16.5

■ 小麦粉のお取扱い上の注意 ■



【小麦粉の出荷は古いものから順に】

小麦粉の品質は少しずつ変化します。小麦粉にとって好ましい場合もありますが、古いものが残ることのないように、在庫には十分ご注意ください。
また、開封後はできるだけ早くご使用ください。



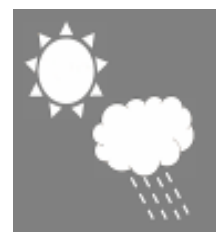
【長期間の下積みにご注意を】

小麦粉は、温度、湿度の高いところで圧力が加わりますと塊となる性質があります。この塊は、時間とともに強固になり、小麦粉としての使用に耐えなくなります。保管する場合は、長期にわたって下積みが続かないよう、ある期間を定め、上下の積みかえを行ってください。



【直置きしないで】

小麦粉を直接床の上に積んだ場合、床に接した部分は通風が悪くなり、湿気がたまりやすくなる場合があります。水漏れ、汚れを防ぐ為にもパレット等を敷くようにして下さい。



【保管は高温多湿を避ける】

小麦粉は高温多湿を避けて保管してください。直射日光の当たる場所や熱源の近くなどに置かないようにご注意ください。また換気にも心がけ、保管場所の風通しを良くして下さい。



【ねずみや害虫にご用心を】

ねずみは小麦粉を好みます。保管場所は建物外周も含め常に清潔にし、ねずみや虫の侵入や発生を予防してください。使用途中のものは開封部をしっかりと閉めてください。



【臭気の強いものから離して保管】

小麦粉は臭いを吸着しやすいため、石油類、洗剤などの発臭性の強いもののそばに置くことは避けてください。



小田象製粉株式会社

<http://www.odazo.jp>