

京都府産小麦 100%

# 京小麦

強力粉としての強さとモチモチとした食感が特徴で  
素材による差別化・セールスポイントとなる商品です。



井澤製粉株式会社  
〒601-8207 京都市南区久世中久町 736  
TEL:075-921-8325 ・ FAX:075-934-4703  
URL: <http://www.e-flour.co.jp>  
E-Mail: [info@e-flour.co.jp](mailto:info@e-flour.co.jp)

<<< 京小麦製品のご紹介 >>>

# 京小麦プレミアム

小麦の中心部を贅沢、且つ、ふんだんに使用したタイプです。

・灰分：0.34(標準値) ・たん白：10.0(標準値)

【用途】和洋菓子,うどん,中華麺(つけ麺、冷やし系)

# 京小麦

小麦の中心部を抽出したオールマイティな小麦粉です。

・灰分：0.40(標準値) ・たん白：10.5(標準値)

【用途】食パン,テーブルロールや菓子パン,中華麺全般

# 京小麦ロング

外皮を外した京小麦をストレートに挽き込んだタイプです。

・灰分：0.45(標準値) ・たん白：10.5(標準値)

【用途】ハード系やデニッシュ系のパン,中華麺全般

# Mellow [京小麦]

京小麦の風味・香りを凝縮した小麦粉です。

・灰分：0.68(標準値) ・たん白：11.5(標準値)

【用途】バゲット等のハード系のパン,パスタ

# 京小麦石臼挽粉

京小麦の石臼で優しく丁寧に挽きました。

京小麦や京小麦ロングにブレンドすることで風味づけやアクセントとしてご使用いただけます。

【用途】カンパーニュ等のハード系のパン,焼き菓子

※上記「灰分」「たん白」の標準値は、令和3年産小麦の数値です。