

## ! 小麦粉产品储存注意事项

### 小麦粉按照先发旧日期后发新日期的顺序出库



如储存得当，小麦粉产品是可长期保存的食品。小麦粉产品请遵循“先入先出”的使用准则。开封后请尽早使用。

### 注意防鼠防虫



储存场所及其建筑物周围要经常保持清洁，防止鼠害虫害。洒落地面的小麦粉及其他食品如不及时清理，极易招引小虫，务必要及时清扫。为防虫鼠入侵，要安装防虫百叶门，并避免其长时间开启。将墙壁与地面的孔洞、裂纹填堵也是行之有效的办法。

### 避免长时间下层码放



小麦粉产品会因持续受压导致结块，所以要注意适当调换上下码放位置。

### 储存地点远离有强烈气味的物品



小麦粉产品具有吸附异味的特性，所以储存地点要远离含香料、香辛料的食物、洗涤剂，以及有强烈气味的物品。

### 切勿直接码放地面



如果将小麦粉产品直接码放在地上，与地面接触的部分通风不良，易导致受潮结块。为防止受潮及弄脏，请避免直接码放地面。如果使用托盘码放时，务必要连同托盘下方也一并定期清扫，确保地面清洁。

### 小麦粉需加热后食用



小麦粉是需要加热烹饪后才能食用的食品。生的小麦粉难以消化，故饼干面团、松饼面团等并不适合直接食用。详情请参照一般财团法人制粉振兴会的网站。(仅日语)。

<http://www.seifun.or.jp/kisochishiki/saikinjouhou.html>

### 避开高温高湿场所，放在通风处储存



小麦产品虽说是可常温保存的食品，但于高温高湿条件下容易变质，故不要存放在阳光直射及接近热源的地方。另外，要经常换气，保持储存场所通风良好。

\*原料小麦是农产品资源，会因收获年份不同在品质上有些许差异。本公司在生产管理上，注重小麦粉的加工适性，以稳定的品质为终极目标。(产品目录中记载的面包的灰分含量与粗蛋白含量，均为制作本目录时的标准值。原料小麦的品质发生变化时，其粗蛋白含量也会相应变化，敬请了解。)

\*本公司的大包装小麦粉的产品标注请点此处确认。(仅日语)。

[https://www.e-sousyoku.com/pages/guest/product\\_display/index.htm](https://www.e-sousyoku.com/pages/guest/product_display/index.htm)

大包装 小麦粉及小麦粉相关产品目录

# Flour Products Collection



# 面包用粉

从吐司到甜面包类，  
支持客户的各类面包制作，  
为配合客户需求的口味，  
准备了多款产品。



**1 CAMELLIA**  
カメリア 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.37%	粗蛋白 11.8%
-----------	----------	-----------

用途 方形吐司、圆面包、甜面包类等

本公司的代表性面包粉，色泽及风味俱佳。广泛适用于主食面包、甜面包类等的制作。

**2 SUPER CAMELLIA**  
スーパーカメリア 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.33%	粗蛋白 11.5%
-----------	----------	-----------

用途 方形吐司、圆面包等

本公司小麦粉中颜色最白的面包粉，适合制作口感细密、入口即化的优质面包，更能突出辅助食材的风味。

**3 ECHORD**  
エコード 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.36%	粗蛋白 11.9%
-----------	----------	-----------

用途 山形吐司、方形吐司、圆面包、甜面包类等

一款越嚼越香的面包粉，其醇厚且入口即化的口感，以及美味与甘甜的相乘效果，在口中组成绝妙的余韵，令人回味无穷。

**4 SUPER KING**  
スーパーキング 25

原材料标注 小麦粉、麦芽粉/增粘剂(海藻酸)	灰分 0.42%	粗蛋白 13.8%
------------------------	----------	-----------

用途 山形吐司、方形吐司、冷冻面团等

这款面包粉蛋白含量高，烘烤膨胀度非常好，适合制作成品风味丰富、顺滑兼具适度弹性的面包。

**6 SAVORY**  
セイヴァリー 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.43%	粗蛋白 12.7%
-----------	----------	-----------

用途 山形吐司、圆面包等

执着于坚守小麦原风味的面包粉。面团易成型、表面光滑，也适合制作使用了发酵种或黄油等辅料以丰富口感的面包。

**8 MILLION**  
ミリオン 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.41%	粗蛋白 12.2%
-----------	----------	-----------

用途 方形吐司、圆面包、甜面包类等

面团稳定性好，对机械的耐性也优良的面包粉，可制作以方形吐司为代表的各式面包。



**5 BILLION**  
ビリオン 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.41%	粗蛋白 12.8%
-----------	----------	-----------

用途 山形吐司、圆面包等

适合制作香气馥郁、口感柔和、入口即化面包的面包粉。

**7 NUMBER ONE**  
ナンバーワン 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.36%	粗蛋白 11.2%
-----------	----------	-----------

用途 方形吐司、甜面包类、丹麦酥皮等

加工性能优良，适用于制作入口即化的优质面包。适合制作以甜面包类为代表的各式面包，制作出来的面包内里颜色十分白皙。

**9 LEGENDAIRE**  
レジャンデル 25 10

原材料标注 小麦粉	灰分 0.60%	粗蛋白 12.2%
-----------	----------	-----------

用途 法式面包、吐司等

采用本公司特有的制粉技术，可最大限度凸显小麦的“营养成分”及“口感/香气”的面包用粉。可广泛用于自法式面包等硬面包到吐司、方形吐司等多种面包的制作。

**10 DUELIO**  
デュエリオ 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.77%	粗蛋白 12.5%
-----------	----------	-----------

用途 吐司、圆面包、丹麦酥皮、甜面包类、意大利面食等

使高筋度的杜兰小麦更易于制作面包的一款面粉。特点是烘焙后甘甜浓郁，入口酥脆，色泽金黄。

**12 KING**  
キング 25

原材料标注 小麦粉、麦芽粉/增粘剂(海藻酸)	灰分 0.49%	粗蛋白 14.5%
------------------------	----------	-----------

用途 冷冻面团、山形吐司、方形吐司、花式面包等

耐冻性能优异的冷冻面团用面粉。因蛋白含量高，也适用制作卖相饱满的面包。

**14 JAZZ**  
ジャズ 25

原材料标注 小麦粉/增粘剂(海藻酸)	灰分 0.51%	粗蛋白 12.3%
--------------------	----------	-----------

用途 烹调类面包、三明治用主食面包、披萨等

具入口酥脆、丝滑口感为特色的面包粉。最适合制作烹调类面包、三明治用主食面包、披萨等。

**16 AOSEMI**  
青蝉 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.52%	粗蛋白 12.5%
-----------	----------	-----------

用途 甜面包类、花式面包等

蛋白的质地柔软且含量高，适合制作加入杂粮粉或果实的花式面包。

## 法式面包粉

**LYSD'OR**  
リスドオル 25

原材料标注 小麦粉、麦芽粉	灰分 0.45%	粗蛋白 10.7%
---------------	----------	-----------

用途 法式面包、法式餐包、牛角包、丹麦酥皮等

追求传统法式面包的口感与香气的法式面包粉。经充分发酵，可制作出风味浓郁、口感丰富的法式面包。

**TERROIR PUR**  
テロワール ピュール 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.53%	粗蛋白 9.5%
-----------	----------	----------

用途 法式面包、法式餐包、牛角包、丹麦酥皮等

凸显醇厚浓香风味的100%法国产小麦生产的法式面包粉。以盛产优质小麦的法国北部为主，从几十个品种中严格甄选出原料。\*因原料原因有可能更换产地。

## 披萨与意大利面用粉

**RUSTICA**  
ルスティカ 25 5

原材料标注 小麦粉	灰分 0.49%	粗蛋白 10.9%
-----------	----------	-----------

用途 那不勒斯披萨、意式面包

可感受到小麦本真朴素风味的意式专用粉。具有适中的软糯口感与恰到好处的筋道，最适合制作那不勒斯披萨与意式面包。另有方便一次性就可用完的5公斤包装。

袋子的尺寸 25 25kg袋 20 20kg袋 15 15kg袋 10 10kg袋 5 5kg袋

**11 BLIZZARD INNOVA**  
ブリザードイノーバ 25

原材料标注 小麦粉/V.C、酶	灰分 0.41%	粗蛋白 12.2%
-----------------	----------	-----------

用途 冷冻面团等

蓬松感和饱满感卓越的冷冻面团用面粉。除冷冻面团外，还可搭配使用，用来制作既蓬松又饱满的面包。

**13 MAISON KAYSER TRADITIONAL**  
メゾンカイザートラディショナル 25 10

原材料标注 小麦粉、麦芽粉	灰分 0.43%	粗蛋白 11.6%
---------------	----------	-----------

用途 法式面包、甜面包类等

餐厅“Maison Kaiser”的店主Eric Kayser以“为面包而生”的理念而研究出的一款回味无穷的面包粉。不仅可用于硬面包，可用范围更是囊括了吐司、方形吐司等众多的面包种类。

**15 OCEAN**  
オーション 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.52%	粗蛋白 13.0%
-----------	----------	-----------

用途 甜面包类、花式面包等

这款面包粉蛋白含量高，可广泛用于甜点类面包的制作。另外，也可用于制作加入杂粮粉或果实的花式面包。



**SOLELD'OR**  
ソレドオル 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.41%	粗蛋白 12.0%
-----------	----------	-----------

用途 法式面包、法式餐包等

蛋白含量高、易操作、品质稳定的法式面包粉，适合制作内部组织柔软、表皮酥脆、存放时间长、卖相饱满的法式面包。

**LYSD'OR AUBE**  
リスドオル オーブ 25

原材料标注 小麦粉、麦芽粉/V.C、酶	灰分 0.44%	粗蛋白 10.9%
---------------------	----------	-----------

用途 法式餐包

追求酥脆外皮与内里软糯口感的硬卷圆面包用粉。面团延展性好，机械耐性优良，可在较短时间内制作出风味浓厚的法式餐包。

**FARINA DA SALONE**  
ファリーナ ダ サローネ 25

原材料标注 小麦粉	灰分 0.57%	粗蛋白 11.7%
-----------	----------	-----------

用途 手工意面(生意面)，生鲜面条

为开创崭新的意大利面食市场，与在意大利南部知名厨师携手共同开发的手工意面(生意面)专用小麦粉。其特点是耐煮、口感清爽、富有弹性。

# 甜点用粉

从西式甜点到日式甜点，  
为所有甜点的制作，  
贡献独具魅力的配方，  
准备了多款产品。



## 1 VIOLET バイオレット

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.33% 粗蛋白 7.5%  
用途 所有日式/西式甜点

历经百年，深受众多顾客喜爱的本公司代表性的甜点用粉，在各式甜点制作中具有高度的通用性，并能充分实现成品各自的超高品质。

## 2 SUPER VIOLET スーパーバイオレット

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 6.2%  
用途 所有日式/西式甜点

运用本公司独有的制粉技术，将蛋白含量降至极低的甜点用粉。最适合制作具轻柔口感、入口即化的海绵蛋糕、甜饼干、日式甜点。

## 3 ANGELIGHT エンジェライト

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.36% 粗蛋白 7.5%  
用途 海绵蛋糕、戚风蛋糕等

运用本公司独有技术生产的甜点用面粉，可在制作面团时抑制面筋形成。可制作轻柔与湿润口感并存的甜点，易搅拌、面团稳定性好。

## 4 FLOWER フラワー

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 8.3%  
用途 所有日式/西式甜点

本公司代表性的甜点用粉之一，应用于各式甜点制作的通用性很高。口感湿润，也适合量产。

## 6 ASAHI 旭

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 8.1%  
用途 馒头包子、铜锣烧等

可用于所有日式甜点的甜点用粉。其特点是具有明快的色泽、柔软而湿润的口感。

## 7 MARGUERITE マーガレット

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 8.6%  
用途 所有西式甜点

延展性好，烤色诱人的甜点用粉，最适合制作威化甜筒。

## 5 ECRITURE エクリチュール

10

原材料标注 小麦粉 灰分 0.43% 粗蛋白 9.2%  
用途 烧菓子

以法国小麦粉“T45”为品质标准开发生产的烘焙点心用粉。100%使用法国产小麦，面粉粒度方面也精打细磨。具有丰富的小麦风味及酥脆掉渣的特点。

## TOKU-OSHIDORI 特おしどり

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 -  
用途 长崎蛋糕

这款卡斯特拉蛋糕粉的特点是口感湿软且入口易化，最适合用于烤色适中的高品质长崎蛋糕制作。

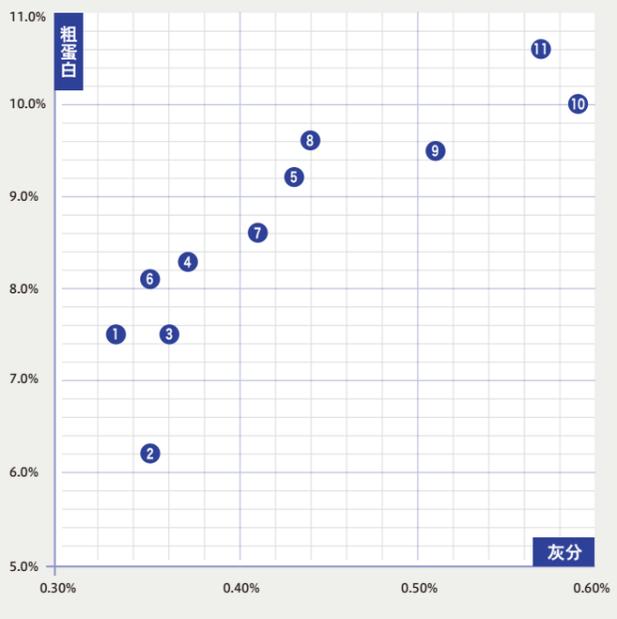
## 8 MIMOSA ミモザ

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.44% 粗蛋白 9.6%  
用途 海绵蛋糕、甜饼干等

可使用全搅拌方法制作轻柔滑润的海绵蛋糕的甜点用粉，烘焙点心时可使保持适当的硬度及酥脆掉渣的口感。

【甜点用粉产品定位图】



## 9 TOKU-OMU 特オーム

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.51% 粗蛋白 9.5%  
用途 甜饼干、小饼干

蛋白含量与品质适中的甜点用粉，适用制作小饼干。

## 11 YUKI 雪

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.57% 粗蛋白 10.6%  
用途 馒头包子、铜锣烧等

蛋白含量与品质适中的优质甜点用粉。



## GRAHAM BREAD FLOUR グラハムブレッドフラワー

25

原材料标注 小麦全粒粉 灰分 1.5% 粗蛋白 13.5%  
用途 全麦面包等

将硬质小麦颗粒研磨成细粉的全麦面包用全麦粉。按照20~50%的比例掺入面包粉中，可制成独具特色的商品。



## SUPER FINE HARD スーパーファイン・ハード

25

原材料标注 小麦全粒粉 灰分 1.5% 粗蛋白 13.5%  
用途 吐司、法式餐包、面条等

特点是具有全麦粉前所未有的超细粒度。易于操作，高比例混合也可正常使用。易制成口感优良的面包跟面条，具有自然的风味口感。



## 石磨小麦粉

## LAWRENCE ロレンス

10

原材料标注 小麦粉 灰分 1.15% 粗蛋白 16.0%  
用途 法式面包、法式餐包、生鲜面条、烧菓子

磨粉工序中只使用石磨，严选胚乳中味道浓郁的部分，不使用苦味部分，故口感浓郁。可感受到面包、面条、甜点的浓香口感。

袋子的尺寸 25 25kg袋 20 20kg袋 15 15kg袋 10 10kg袋 5 5kg袋

## 10 OMU オーム

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.59% 粗蛋白 10.0%  
用途 小饼干、烧菓子类

蛋白含量适中的甜点用粉。

## 全麦粉

## GRAHAM FLOUR グラハム粉

25

原材料标注 小麦全粒粉 灰分 1.5% 粗蛋白 13.5%  
用途 全麦面包等

将硬质小麦整个儿磨粉的全麦粉。按照20~50%的比例掺入面包粉中，可制成富含纤维质、矿物质、维生素，咀嚼起来具有颗粒感的商品。



## WHOLE WHEAT FLOUR D 全粒粉D

25

原材料标注 小麦全粒粉 灰分 1.5% 粗蛋白 10.5%  
用途 小饼干、甜饼干、面包等

100%使用北海道产小麦，掺入原料中制作小饼干、甜饼干的全麦粉。富含植物纤维、矿物质等成分，可制成具有独特风味的商品。



## SUPER FINE SOFT スーパーファイン・ソフト

25

原材料标注 小麦全粒粉 灰分 1.5% 粗蛋白 10.5%  
用途 甜饼干、小饼干、面条等

特点是具有全麦粉前所未有的超细粒度。易于操作，高比例混合也可正常使用。可制作入口即化、口感清爽的烘焙甜点。



面包用粉/法式面包粉/披萨及意大利面用粉

甜点用粉/全麦粉/石磨小麦粉

乌冬面用粉/荞麦面增粘用粉

中式面条、炒面、饺子皮用粉/米粉制品/低糖面条混合粉

小麦粉相关产品

# 乌冬面用粉

软糯粘性强，  
、口感顺滑有光泽，  
满足手艺人的各种需求，  
备有各式乌冬面用粉。



**1 KINTOUN**  
金斗雲

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 8.0%

用途 手打乌冬面

泛着鲜亮的淡黄光泽，光滑柔润、入口顺滑、粘性强的手打乌冬面专用粉。

**2 SHIROTSUBAKI**  
白椿

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 8.8%

用途 手打乌冬面

光泽度好，有着鲜亮的淡黄色泽，入口顺滑，粘性弹力皆优的手打乌冬面专用粉。

**3 KINSUZURAN**  
金すずらん

原材料标注 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 9.1%

用途 手打乌冬面、生鲜面条、干面条

弹力粘性适中的乌冬面用粉。其特点是具有鲜亮的淡黄色泽。

**4 MENMATSURI**  
麵祭

原材料标注 小麦粉、淀粉 灰分 0.33% 粗蛋白 7.8%

用途 生鲜面条、冷冻面条

透明感强，具有软糯与筋道口感适中特点的一款乌冬面用粉。

**6 SHIKI**  
四季

原材料标注 小麦粉 灰分 0.33% 粗蛋白 8.7%

用途 生鲜面条、干面条

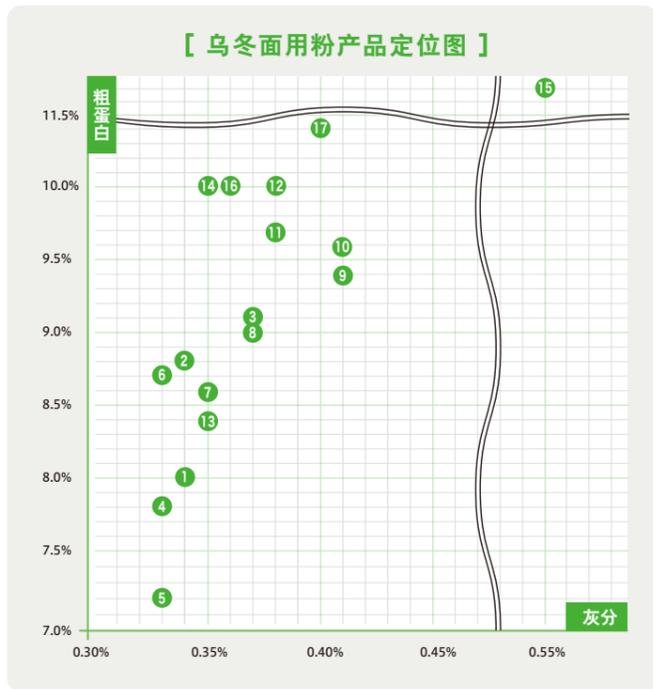
色泽优良、不易变色，具柔软口感的乌冬面用粉。

**8 SAZANKA**  
さざんか

原材料标注 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 9.0%

用途 手打乌冬面、生鲜面条、干面条

标准的手打乌冬面用粉。也适合制作生鲜面条、干面条。



**5 MEN-ISHIN**  
麵維新

原材料标注 小麦粉/加工淀粉 灰分 0.33% 粗蛋白 7.2%

用途 生鲜面条、干面条

透明感强，追求了顺滑与软糯口感的乌冬面用粉。

**7 SHINMENKYOKAIDEN**  
真麵許皆伝

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 8.6%

用途 生鲜面条、干面条

柔顺有粘性，入口口味极佳，以顺滑口感为特点的乌冬面用粉。

**9 MENHASSYU**  
麵八州

原材料标注 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 9.4%

用途 生鲜面条、冷冻面条、干面条

蛋白含量高，弹性强，具湿润口感的乌冬面用小麦粉。也广泛用于制作中式面条、炒面等。

**10 WARABE**  
わらべ

原材料标注 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 9.6%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用北海道产小麦

25

湿滑厚重的口感，风味更胜色泽的乌冬面用粉。

**12 HONSYUHOKUSUI**  
本州北翠

原材料标注 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 10.0%

用途 生鲜面条、冷冻面条、干面条

100%使用北海道产小麦

25

采用独家工艺，以北海道产小麦为原料生产的符合小麦粉粒度标准的面粉，可制作软糯口感的面条。

**14 KUMPU**  
薰風

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 10.0%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

具顺滑软糯口感特色的乌冬面用粉，使用100%日本国产小麦。

**16 DOSANKO U**  
道産子U

原材料标注 小麦粉 灰分 0.36% 粗蛋白 10.0%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用北海道产小麦

25

100%使用北海道小麦，在北海道工厂生产的本地面粉。可制作粘糯且富弹性的面条。

## 荞麦面增粘用粉

**CAMELLIA**  
カメリヤ

原材料标注 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 11.8%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

口感顺滑且具弹性荞麦面增粘用粉。色泽漂亮，最适合制作色泽洁白的更料荞麦面、以及颜色鲜亮的茶荞麦面等。

**MILLION**  
ミリオン

原材料标注 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 12.2%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

色泽好，口感顺滑、富有弹性的荞麦面增粘用粉。

**MIYABI**  
雅

原材料标注 小麦粉 灰分 0.50% 粗蛋白 13.2%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

具有顺滑爽口特点的荞麦面增粘用粉。

**AOSEMI**  
青蝉

原材料标注 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 12.5%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

爽口有弹性，是普通的荞麦面增粘用粉。

袋子的尺寸 25 25kg袋 20 20kg袋 15 15kg袋 10 10kg袋 5 5kg袋

**11 TOKU-SUZUME**  
特雀

原材料标注 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 9.7%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

有一定硬度，适合制作口感筋道的乌冬面用粉。

**13 MUGIBATAKE**  
麦畑

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 8.4%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

突出了日本国产小麦风味的乌冬面用粉。

**15 MEN NO HINAUTA**  
麵ノ国歌

原材料标注 小麦粉 灰分 0.55% 粗蛋白 11.7%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

最大限度体现出小麦的“口感与香气”的乌冬面用粉。最适合制作凸显小麦味道与麦香的各式面条，100%使用日本国产小麦。

**17 HOHUN**  
宝雲

原材料标注 小麦粉 灰分 0.40% 粗蛋白 10.4%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

凸显日本国产小麦风味的粘糯与弹性并存的乌冬面用粉。



**OCEAN**  
オーション

原材料标注 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 13.0%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

面团粘性好，是硬度与爽利口感适中的标准荞麦面增粘用粉。

**FURUSATO**  
ふるさと

原材料标注 小麦粉 灰分 0.70% 粗蛋白 13.5%

用途 生鲜面条、干面条

100%使用日本国产小麦

25

面团粘性好，口感弹牙的荞麦面增粘用粉，也适用于高配比的荞麦面。

面包用粉/法式面包粉  
披萨及意大利面用粉

甜点用粉/全麦粉/石磨小麦粉

乌冬面用粉/荞麦面增粘用粉

中式面条、炒面、饺子皮用粉  
米粉制品/低糖面条混合粉

小麦粉相关产品

# 中式面条、炒面、饺子皮用粉

客户在视觉、嗅觉、味觉上追求的美味面条，均可通过我们提供的品种繁多的产品，得以实现。



## 1 TOKU-NUMBER ONE

特ナンバーワン

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.2%

用途 生中式面条、中式凉面、干面条、炒面、饺子皮等

本公司代表性的中式面条用粉。特点是口感、色泽俱佳，极少发生变色长斑的情况。

## 2 MENMUSO

麵無双

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 12.0%

用途 生中式面条、中式凉面、干面条、炒面、饺子皮等

严格甄选原料，所用生产法最大限度还原了小麦本真风味的一款中式面条用粉，可制作出前所未有的高弹性及粘性且耐煮的面条。

## 3 REIKA

麗華

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 10.3%

用途 生中式面条、中式凉面、干面条、炒面

可实现水润软糯兼具的口感饱满的中式面条用粉。

## 4 MENYUUKI

麵遊記

25

原材料标注 小麦粉、小麦蛋白 灰分 0.36% 粗蛋白 12.3%

用途 生中式面条、中式凉面、干面条、炒面

以弹润感与筋道感为特长的中式面条用粉。耐煮，始终能感受到面条筋道的口感。

## 6 OHANABATAKE

お花畑

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 10.5%

用途 生中式面条、中式凉面、炒面、饺子皮等

具柔润、顺滑弹力特点的中式面条用粉。

## 8 TOHRYUMON

登竜門

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.39% 粗蛋白 10.5%

用途 生中式面条、炒面

以柔软、顺滑的口感为特点的中式面条用粉。

【中式面条、炒面、饺子皮用粉产品定位图】



## 5 SHIKINZAN

紫金山

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.4%

用途 生中式面条、中式凉面、炒面、饺子皮等

以筋道十足与明亮色调为特长的中式面条用粉。

## 7 TOKU-HIRYU

特飛龍

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 10.8%

用途 生中式面条、中式凉面、炒面、饺子皮等

色泽好、筋道十足的普通中式面条用粉。

## 9 KOSHINOTSUBAKI

越乃椿

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.3%

用途 生中式面条

顺滑具弹性、耐煮的中式面条用粉。多加水制面法更可体现其特色。

## 10 WAKA

和華

100%使用日本国产小麦 25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.46% 粗蛋白 12.0%

用途 生中式面条、中式凉面、干面条、炒面、饺子皮等

100%使用日本国产小麦，赋予适合中式面条的硬度与粘度的中式面条粉。（因注重于蛋白含量，100%使用日本国产小麦，因原料情况灰分规格值有可能变更）。

## 12 KABUKIMONO

傾奇者

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.47% 粗蛋白 10.6%

用途 蘸面

期盼扩大蘸面市场，对蘸面有着无比热情的研究人员开发出来的蘸面专用粉。可制作出具有弹性口感与自然淡黄色泽、吃后有满足感的蘸面。用来制作拉面也能充分凸显小麦的风味。

## 14 MONRO

門樓

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 12.3%

用途 生中式面条、中式凉面、干面条、炒面

十足的弹性、粘性与耐煮性的中式面条粉。

# 米粉制品

## FUWARI

ふわり

100%使用日本国产米 10

原材料标注 米粉

用途 蛋糕卷、甜饼干、戚风蛋糕

100%使用国产大米，顺滑的面条溶于口中，可享受到大米原本味道的一款米粉制品。也可用来制作蓬松湿软口感的海绵蛋糕。用来做甜饼干，成品会有爽脆具有空气感。

## MINORI

みのり

100%使用日本国产米 20

原材料标注 米粉

用途 吐司、甜面包类、中式面条

100%使用国产大米，可充分体现糯湿软糯的米粉特有口感。用于面包制作，烘焙的成品会有松软滑嫩的口感，味道甘甜，分量感十足。

# 减糖面条用混合粉

## M-209 M-209

25

用途 生鲜面条、干面条

广泛用于乌冬面、中式面条、意面、荞麦面增粘的面条用混合粉。赋予面条减糖、摄取膳食纤维的健康功能。

袋子的尺寸 25 25kg袋 20 20kg袋 15 15kg袋 10 10kg袋 5 5kg袋

## 11 MENHASSYU

麵八州

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 9.4%

用途 生鲜面条、冷冻面条、干面条

兼具适度的色泽与蛋白含量，用途广泛，可用于中式面条、炒面、乌冬面、荞麦面增粘等。

## 13 ARAMUSYA

荒武者

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.40% 粗蛋白 12.5%

用途 生中式面条

赋予面条超强弹性，体现小麦本真朴素风味及口感的中式面条用粉。

## 15 OCEAN

オーシャン

25

原材料标注 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 13.0%

用途 生中式面条、蘸面

超粗面条、富嚼劲口感，对大分量拉面不可或缺的中式面条用粉。制作出的面条小麦风味丰富，丝毫不输浓汤头与大蒜浇头。

面包用粉/法式面包粉/披萨及意大利面用粉

甜点用粉/全麦粉/石磨小麦粉

乌冬面用粉/荞麦面增粘用粉

中式面条/炒面/饺子皮用粉/米粉制品/低糖面条混合粉

小麦粉相关产品

# 小麦粉相关产品

活用丰富的窍门，  
为客户的菜单提升附加值，  
配备了各式以小麦粉、胚芽、麸皮为原料的  
小麦相关产品以及黑麦产品。



## 烘焙小麦粉

以本公司独有技术经热处理制成的烘焙小麦粉。采用无水烘焙方法，淀粉不会糊化，唯有蛋白质（特别是不溶性麸质）会发生变性作用。再辅以独有烘焙方法，赋予其甘醇的风味。另外，不同烘焙度的系列产品，可广泛应用于改良品质、提高工效，以及新商品开发上。

### 特点

1. 提高在水和牛奶中的溶解度。
2. 因为未糊化，所以不黏手，可提高工效。
3. 生小麦粉的味道淡，风味甘醇、口感醇厚。
4. 可制作香脆口感的烧菓子，增加酥脆掉渣的口感。
5. 赋予白汁、咖喱块以恰到好处的粘稠度，降低粉糊感。

## ROASTED FLOUR RD

ローストフラワーRD

25

原材料标注 小麦粉

用途 白汁、卡仕达酱、烧菓子、泡芙皮、黄油

是色泽接近小麦粉、易溶于口、味道纯正。能一直保留小麦的味道，同时体现其他原料的风味。以烘焙来减少生小麦粉的味道，凸显黄油、水果等材料的香气。

## ROASTED FLOUR RZ

ローストフラワーRZ

25

原材料标注 小麦粉

用途 咖喱块、卡仕达酱、烧菓子、泡芙皮

做甜饼干等烘焙甜点，可通过烘焙，赋予成品醇厚的香气与近似坚果的口感。制作卡仕达酱，成品则会呈现黄油般的风味。

## ROASTED FLOUR RN

ローストフラワーRN

100%使用日本国产米 25

原材料标注 小麦粉

用途 白汁、烧菓子

使用日本国产小麦，是味道纯正的烘焙小麦粉。可持续保留小麦原味，同时体现其他原料的风味。经烘焙减少了生小麦粉的味道，凸显黄油、水果等材料的香气。

## 糊化小麦粉 (阿尔法化小麦粉)

应用本公司独有技术糊化小麦粉制成的产品。小麦粉加水成团，充分揉搓，形成面筋，之后过压面机，快速干燥后进行粉碎。经过这一系列处理，可降低加水时导致的粘度急剧下降，在低温至高温的极大温度区间内均可保持稳定的粘度。

### 特点

1. 比普通小麦粉吸水性强。
2. 赋予面包湿润软糯的口感。
3. 降低全麦面包、杂粮面包的粗糙感。
4. 使铜锣烧拥有柔软湿润的口感。
5. 提升蒸制点心在口中的融化度及松软度。
6. 赋予磅蛋糕面糊恰到好处的粘性，防止干果等材料下沉（沉陷）。

## ALPHA FLOUR P

アルファフラワーP

25

原材料标注 小麦粉、淀粉

用途 速食汤、各种咖喱块

比普通小麦粉吸水性强，所以含水量高。采用了高温高压处理，没有小麦的生粉气味。

## ALPHA FLOUR Z

アルファフラワーZ

25

原材料标注 小麦粉/加工淀粉

用途 面包、杂粮面包、中式馒头包子、磅蛋糕、饺子皮

比普通小麦粉吸水性强，含有更多的水分。可赋予面包等面团富弹力的特有粘性。采用了高温高压处理，没有小麦的生粉气味。

## 黑麦粉

用具有天然风味和丰富营养素的黑麦制成的黑麦粉，制作以黑麦面包为代表的各式面包、甜饼干、磅蛋糕。备有黑麦面包发源地—德国产的全麦粉及细粉。

### Alles Fein (黑麦全粒粉)

アーレファイン

20 5

原材料标注 黑麦粉(德国制造)、小麦粉 灰分 1.5% 粗蛋白 8.4%

用途 黑麦面包、面包、烧菓子

德国产全麦粉类型(细磨)的黑麦粉。采用地道的黑麦，除去普通黑麦面包，更可用于各种花式面包、烧菓子的制作。



### Alles Mitter (黑麦全粒粉)

アーレミッテル

20 5

原材料标注 黑麦粉(德国制造)、小麦粉 灰分 1.5% 粗蛋白 8.4%

用途 黑麦面包、甜饼干

德国产全麦粉类型(中度研磨)的黑麦粉。采用地道的黑麦，除去普通黑麦面包，还可用于制作干式烧菓子。用于甜饼干上，会拥有松脆的口感。



### Mehl Dunkel (黑麦粉)

メールダンケル

20 5

原材料标注 黑麦粉(德国制造)、小麦粉 灰分 0.9% 粗蛋白 7.3%

用途 黑麦面包、磅蛋糕

德国产细粉状黑麦粉，不仅能制作地道的黑麦面包，还可用于制作磅蛋糕等。制作黄油蛋糕，成品会拥有湿润细滑的口感。



## HY-GY (小麦胚芽)

专为注重健康人群研发的小麦胚芽产品“HY-GY”，有薄片状与粉状，可根据商品用途使用。薄片状赋予商品颗粒感，辨识度高，入口后胚芽的甘醇风味明显。粉末状可将味道扩散至整个商品内部，悄悄提升小麦胚芽的风味。

### HY-GY A

ハイギーA

15

原材料标注 小麦胚芽

用途 面包、烧菓子、麦片类食品、面条

采用高温烘焙，改良了高营养价值的小麦胚芽风味。由于是薄片状，产品表面呈现颗粒感，可用以体现外观的差异性。



### HY-GY SP

ハイギーSP

15

原材料标注 小麦胚芽

用途 面包、烧菓子、麦片类食品、面条

采用高温烘焙，改良了高营养价值的小麦胚芽风味。由于是粉末状，可在不破坏口感的前提下将风味传递至整个商品。



## WHEAT BRAN (小麦麸皮)

精选小麦麸皮，经热加工处理的产品“WHEAT BRAN”，富含膳食纤维等现代人易缺乏的营养素。采用高温烘焙，提升香气，大幅减少了麸皮特有的味道，可广泛用于制作以健康食品为代表的谷物类麦片、点心、面包、甜品等各式商品。

### WHEAT BRAN M

ウィートブランM

20

原材料标注 小麦麸皮

用途 面包、烘焙甜点、麦片类食品、面条

精选优质小麦麸皮烘焙而成。经高温烘焙，减少了麸皮特有的味道，代之以浓郁的香气。由于是薄片状，产品表面呈现颗粒感，可用以体现外观的差异性。



### WHEAT BRAN MP

ウィートブランMP

20

原材料标注 小麦麸皮

用途 面包、烧菓子、麦片类食品、面条

精选优质小麦麸皮烘焙而成，经高温烘焙，麸皮特有的气味被馥郁的香气替代。由于是粉末状，无损口感，可被广泛使用。

