

当カタログのPDF版はWEBで公開中!



日清製粉

⚠ 小麦粉製品のお取り扱い上の注意



小麦粉製品の出荷は古いものから順に

小麦粉製品は、適切な保管をすれば長期保管が可能な食品です。保管条件により異なりますが、当社では業務用小麦粉の賞味期間を自安として製造後6ヶ月(全粒粉は3ヶ月[※])としております。小麦粉製品は先入れ先出しを基本にご使用くださいようお願いいたします。なお、開封後はお早めにご使用ください。[※]スーパーフайн・ハード、スーパーフайн・ソフトの賞味期間は製造後6ヶ月に設定しております。



長期間の下積みにご注意を

小麦粉製品は、圧力が加わり続けると凝集してダマになりやすい性質があります。上下の積み替えを適宜行うことをおすすめします。



直置きはしないでください

小麦粉製品を直接床の上に置くと、床に接した部分は風通しが悪くなり、湿気が溜まりやすくなることがあります。水濡れ、汚れを防ぐためにも直置きはしないようにしてください。パレットなどに積む場合は、定期的にパレットなどの下も清掃し、床面を清潔に保つことも重要です。



高温多湿を避けて風通しの良い場所に

小麦粉製品は、常温での保管が可能な食品ですが、高温多湿な条件下で保管すると変質することがあります。直射日光のある場所や熱源の近くなどには置かないようにご注意ください。また、換気にも心掛け、保管場所の風通しを良くしてください。

*原料小麦は農産物資源であるため、収穫年度により品質に多少の幅があります。小麦粉については加工適性を重視した製造管理に努め、品質の安定を目指しています。(パンフレット中の灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料小麦の品質により、粗蛋白値は変更する場合があることをご了承ください。)

*当社業務用小麦粉の製品表示についてはこちらからご確認ください。
https://www.nisshin-seifun.com/products/product_display/

ねずみや害虫にご用心を

保管場所は建物外周を含め常に清潔にし、ねずみや虫の侵入や発生を予防してください。床にこぼれた小麦粉製品やその他の食品をそのままにしておくと、虫などを誘引するがありますので、速やかに清掃することが大切です。ねずみや虫の侵入を防ぐために、シートシャッターを設置して常時開放を避けること、壁や床の穴や亀裂を塞ぐことも有効です。



臭気の強いものから離して保管を

小麦粉製品はにおいを吸着しやすい性質があります。香料や香辛料を含む食品や洗剤など、においの強いもののそばに置くことは避けください。



小麦粉は加熱してから食べましょう

小麦粉は加熱調理が必要な食品です。小麦粉は生の状態では消化されにくいので、クッキー生地やホットケーキ生地などを生で吃るのは適切ではありません。

業務用 小麦粉・小麦粉関連商材カタログ

Best Flour Products Collection

会員制 業務用お役立ちサイト

創*食 Club

会員募集中!
年会費無料

食の現場で役立つアイデアと
ヒントを発信!

製法技術、レシピ、原材料の基礎知識、
季節・催事の商品、販促支援ツールなど、
今すぐ使える情報が満載!

<https://www.e-sousyoku.com>



日清製粉株式会社

大阪営業部 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36(新大阪トラストタワー)

TEL:06-6350-6001



日清製粉のオフィシャルサイトはこちらからご確認いただけます。
<https://www.nisshin-seifun.com/>

どんな小さなことでも、お気軽にお問合せください。

菓子用粉

洋菓子から和菓子まであらゆる
お菓子作りをサポートし、
魅力的なメニュー作りに貢献する
各種製品をご用意しています。



1 バイオレット

25

原材料表示 小麦粉
用途 和・洋菓子全般

100年以上もの間、多くのお客様に愛されている当社を代表する菓子用粉です。さまざまな菓子作りにご使用いただける高い汎用性を持ち、それぞれを高い品質で実現することができます。

2 スーパーバイオレット

25

原材料表示 小麦粉
用途 和・洋菓子全般

当社独自の製粉技術で実現した蛋白含有量の非常に少ない菓子用粉です。軽くソフトな食感で、口どけの良いスポンジケーキやクッキー、和菓子作りに最適です。

3 エンジェライト

25

原材料表示 小麦粉
用途 スポンジケーキ、シフォンケーキなど

当社独自の技術により、生地作りの際のグルテン形成を抑えることができる菓子用粉。粉合わせもしやすく、生地に安定性も付与します。軽やかな口どけとしっとりさを併せ持った菓子を作ることができます。

4 フラワー

25

原材料表示 小麦粉
用途 和・洋菓子全般

当社を代表する菓子用粉のひとつでさまざまな菓子作りにご使用いただける高い汎用性を持ちます。しっかりとした食感で量産にも向いています。

6 旭

25

原材料表示 小麦粉
用途 餅頭、どら焼きなど

和菓子全般にご使用いただける菓子用粉です。明るい色調と、ソフトでしっとりした食感が特長です。

7 マーガレット

25

原材料表示 小麦粉
用途 洋菓子全般

スプレッド性が良く、香ばしい焼き色の菓子用粉です。ウエハース・コーンカップに最適です。

5 エクリチュール

10

原材料表示 小麦粉
用途 烹き菓子

フランスの小麦粉「タイプ45」の品質を目指して開発された焼き菓子用粉です。フランス産小麦を100%使用し、粒度にもこだわりました。豊かな小麦の風味とホロホロとした崩壊感が特長です。

6 特 おしどり

25

原材料表示 小麦粉
用途 カステラ

ソフトでしっとりした食感、口どけの良さが特長のカステラ用粉です。程良い焼き色の高品質なカステラに最適です。

8 特 オーム

25

原材料表示 小麦粉
用途 クッキー、ビスケット

蛋白の量と質が適度な菓子用粉です。ビスケットなどに適しています。



9 スノーフレーク

北海道産小麦100%使用

10

原材料表示 小麦粉

灰分 0.35% 粗蛋白 8.7%

用途 和・洋菓子全般

北海道産小麦を100%使用した菓子用粉。国産小麦ならではのしっとり感を持ちながら、ボリューム感がありふんわりとした軽い仕上がりになります。ほどけるような口どけの良さも兼ね備えています。幅広いアイテムにご使用いただける高い汎用性も特長です。



10 淡海人

滋賀県産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦粉

灰分 0.35% 粗蛋白 8.9%

用途 和菓子、バターケーキ、サブレ

滋賀県産小麦「びわほなみ」100%使用の小麦粉です。「しっとり」とした生地の和菓子やバターケーキになります。サブレでは「サクサク」し、口どけ良くなります。



小麦全粒粉



グラハム粉

カナダ産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦全粒粉

灰分 1.5% 粗蛋白 13.5%

用途 グラハムブレッドなど

硬質小麦を丸ごと挽き割りした小麦全粒粉です。パン用粉に20~50%配合することで繊維質、ミネラル、ビタミンなどに富み、つぶつぶ感と噛み応えのある商品作りが可能です。



全粒粉D

北海道産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦全粒粉

灰分 1.5% 粗蛋白 10.5%

用途 ピスケット、クッキー、パンなど

北海道産小麦を100%使用した、ピスケット、クッキーへの配合用の小麦全粒粉です。食物繊維・ミネラルなどが豊富で、独特的の風味のある商品作りが可能です。



スーパーファイン・ハード

カナダ産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦全粒粉

灰分 1.5% 粗蛋白 13.5%

用途 食パン、ハードロール、麺など

これまでの小麦全粒粉にはなかった、粒のキメ細かさが特長です。作業性も良好で、高配合でも無理なく使えます。口あたりの良いパンや麺も作りやすく、自然な味しさを付与します。



デュエリオ

北海道産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦全粒粉

灰分 1.5% 粗蛋白 10.5%

用途 クッキー、ピスケット、麺など

これまでの小麦全粒粉にはなかった、粒のキメ細かさが特長です。作業性も良好で、高配合でも無理なく使えます。口どけの良いさっくりとした焼き菓子ができます。



ルスティカ

カナダ産小麦100%使用

5

原材料表示 小麦粉

灰分 0.49% 粗蛋白 10.9%

用途 ナポリピッツア、イタリアパン

小麦本来の素朴な風味を感じられるイタリアン専用粉。程良いモチモチ感と歯切れの良い食感が特長で、ナポリピッツアやイタリアパン作りに最適です。使いきりやすい5kg袋もご用意しています。



ファリーナ ダ サローネ

カナダ産小麦100%使用

5

原材料表示 小麦粉

灰分 0.53% 粗蛋白 11.7%

用途 パスタフレスカ(生パスタ)、生茹麺

新しい生パスタ市場を創るために、南イタリアで修行を重ねたトップシェフと共に開発した「パスタフレスカ(生パスタ)専用小麦粉」。茹で伸びしにくく、心地よい歯切れと弾力が特長です。

うどん用粉

モチモチとした強い粘り、
冴えのある色調、滑らかな啜り心地。
職人が求めるさまざまなこだわりに応える
うどん用粉を取り揃えています。



1 金斗雲

きんとうん
磨き抜いた冴えのある黄色味と光沢を実現し、なめらかさ、喉ごしの良さ、粘りの強さにこだわった手打ちうどん専用粉です。

2 白椿

しらつば
冴えのある淡黄色で光沢が良く、なめらかで粘弾性に優れた手打ちうどん専用粉です。

3 真麺許皆伝

しんめんきよかいとん
しなやかで粘りのある優美な歯ごたえ、すなわち“たおやかな食感”が特長のうどん用粉です。

4 麺月

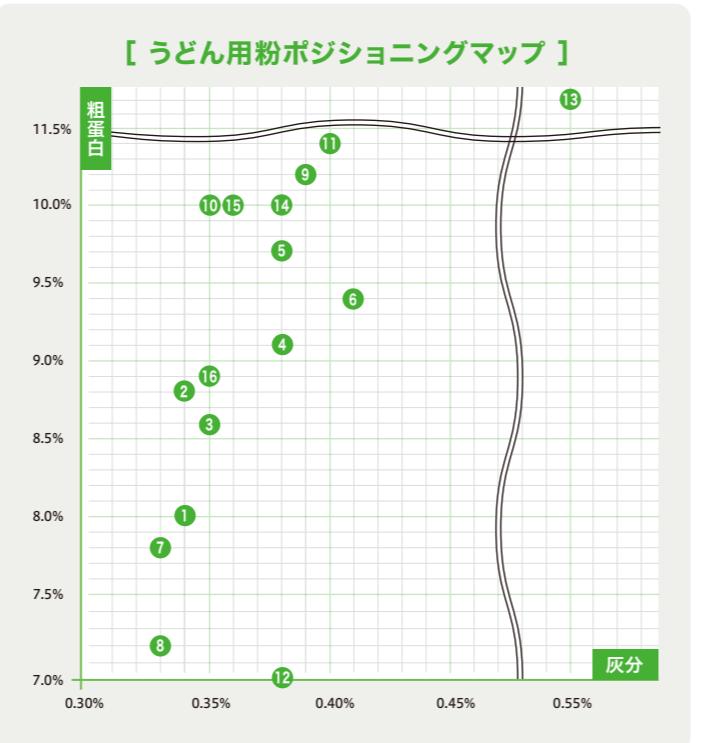
うどん用粉
ソフト感のあるコシの強い食感が特長の一般的なうどん用粉です。

6 波路

なみじ
適度な色調と蛋白量を備え、うどん、中華麺、焼きそばなど幅広い用途でお使いいただける麺用粉です。

8 麺維新

めんびしん
透明感が強く、なめらかさとモチモチ感を追求したうどん用粉です。



10 薫風

くんぶう
北海道産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 10.0%
用途 生茹麺、乾麺
なめらかさとモチモチ感が特長のうどん用粉です。北海道産小麦を100%使用しています。



12 ちくご麦畠

ほくううん
九州産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 7.0%
用途 生茹麺、冷凍麺
九州産小麦「チクゴイズミ」を100%使用したうどん用粉です。ソフトで粘りのある食感が特長です。



14 本州北翠

ほんしゅうほくすい
北海道産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 10.0%
用途 生茹麺、冷凍麺、乾麺
北海道産小麦を100%使用し、小麦粉の粒度にこだわった独自の製法で製粉しました。モチモチとした食感の麺ができます。



16 淡海人

ほんしゅうほくすい
滋賀県産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 8.9%
用途 手打ちうどん
滋賀県産小麦「びわほなみ」100%使用の小麦粉です。白く冴えた鮮やかな麺になります。国内産小麦の中でも「もっちり」とした食感が特長のうどん用粉です。



11 宝雲

ほううん
北海道産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.40% 粗蛋白 10.4%
用途 生茹麺、乾麺
北海道産小麦の風味を活かしたもっちりした弾力のあるうどん用粉です。



13 麵ノ鄙歌

めんのひなうた
北海道産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.55% 粗蛋白 11.7%
用途 生茹麺、乾麺
小麦の持つ“味・香り”を最大限に引き出したうどん用粉です。小麦の味と香りを強調したさまざまな麺作りに最適です。北海道産小麦を100%使用しています。



15 道産子U

ほんしゅうほくすい
北海道産小麦100%使用
原材料表示 小麦粉 灰分 0.36% 粗蛋白 10.0%
用途 生茹麺、乾麺
北海道産小麦を100%使用し、北海道の工場で製粉した『北海道産地粉』です。もっちりした粘りと弾力のある麺ができます。



そばつなぎ用粉



カメリヤ

カメリヤ
原材料表示 小麦粉 灰分 0.37% 粗蛋白 11.8%
用途 生茹麺、乾麺
なめらかで弾力の強い食感が特長のそばつなぎ用粉です。色調に優れており、色の白い更科そばや、色の綺麗な茶そばなどに最適です。



ミリオン

ミリオン
原材料表示 小麦粉 灰分 0.41% 粗蛋白 12.2%
用途 生茹麺、乾麺
色調が良く、なめらかで弾力のある食感のそばつなぎ用粉です。



雅

めい
原材料表示 小麦粉 灰分 0.50% 粗蛋白 13.2%
用途 生茹麺、乾麺
なめらかでシャキッとした歯切れの良さが特長のそばつなぎ専用粉です。



オーション

オーション
原材料表示 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 13.0%
用途 生茹麺、乾麺
生地のつながりが良く、硬さと歯切れのバランスが良い標準的なそばつなぎ用粉です。



青蝉

せいせん
原材料表示 小麦粉 灰分 0.52% 粗蛋白 12.5%
用途 生茹麺、乾麺
歯切れの良さ、弾力に特長がある一般的なそばつなぎ用粉です。

中華麺・焼きそば・皮用粉

見た目、風味、食感などお客様が描く麺のおいしさを実現するために、バラエティ豊かな製品を提供していきます。



①特 ナンバーワン

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.2%
用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば、皮もの

当社の代表的な中華麺用粉です。食感、色調に優れ、変色とホシの少なさが特長です。



②麺無双

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 12.0%
用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば、皮もの

原料を厳選し、小麦の持つ力を最大限に引き出す製法にこだわった中華麺用粉です。今までにないしっかりとした弾力と粘りがあり、茹で伸びの遅い麺を作ることができます。



③麗華

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 10.3%
用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば

プリプリ感とモチモチ感を兼ね備えた「ふくよか」な食感を実現することができます。



④麺遊記

25

原材料表示 小麦粉、小麦蛋白 灰分 0.36% 粗蛋白 12.3%
用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば

プリプリ感とコシの強さが特長の中華麺用粉です。茹で伸びが遅く、食べ終わるまで麺の食感が持続します。



⑥和華

北海道産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.46% 粗蛋白 12.0%
用途 生中華麺、生冷し中華麺、乾麺、焼きそば、皮もの

北海道産小麦を100%使用し、中華麺に適した硬さと粘りを付与できる中華麺用粉です。(蛋白含有量にこだわり北海道産小麦100%で製造しているため、原料事情で灰分規格値を変更する場合があります。)

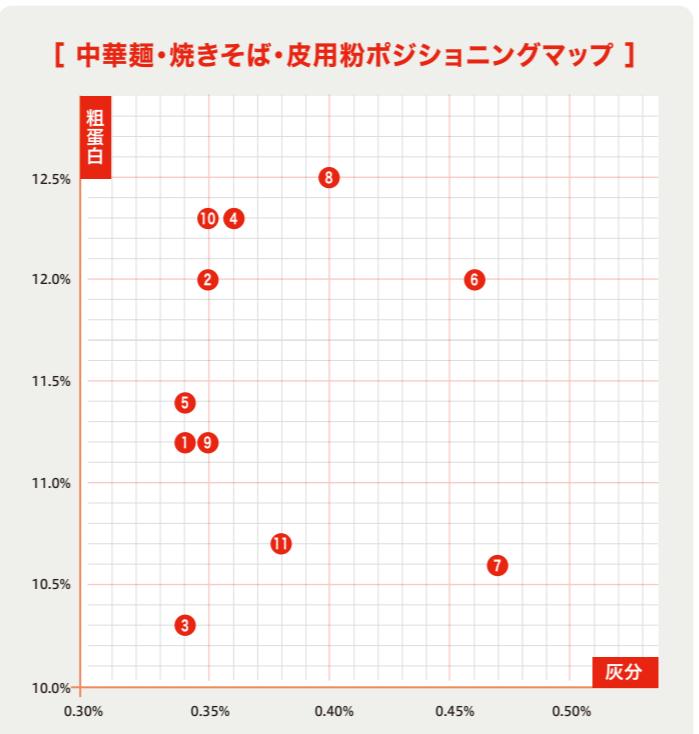


⑧荒武者

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.40% 粗蛋白 12.5%
用途 生中華麺

力強く押し返す弾力を麺に与え、小麦本来の素朴な風味と味わいを引き出す中華麺用粉です。



原材料表示 小麦粉 灰分 0.34% 粗蛋白 11.4%
用途 生中華麺、生冷し中華麺、焼きそば、皮もの

コシの強さと冴えた色調が特長の中華麺用粉です。



原材料表示 小麦粉 灰分 0.47% 粗蛋白 10.6%
用途 つけ麺

つけ麺を市場に広めるべく、つけ麺への熱き想いを持つ者たちの手で開発したつけ麺専用粉です。弾力のある食感と自然な黄色味が特長で、食べ応えのあるつけ麺を作ることができます。ラーメンにてもしっかりと小麦の風味が際立ちます。



原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 11.2%
用途 生中華麺、茹で中華麺、焼きそば、皮もの

色相が良く、コシの強さに特長がある一般的な中華麺用粉です。



⑩緑飛龍

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.35% 粗蛋白 12.3%
用途 生中華麺、茹で中華麺

粘りのある弾力の強さが特長の中華麺用粉です。



⑪中華旭

25

原材料表示 小麦粉 灰分 0.38% 粗蛋白 10.7%
用途 生中華麺、冷し中華麺、焼きそば

なめらかさと粘りのある食感が特長の中華麺用粉です。

米粉製品

※和菓子には使用できません。



ふわり

10

原材料表示 米粉

用途 ロールケーキ、クッキー、シフォンケーキ

100%国内産米を使用し、滑らかな口どけとお米そのままの味わいを楽しめる米粉製品です。ふんわり、しっとりとした口どけの良いスポンジケーキができます。クッキーに使用すればさっくり軽い食感に焼き上がります。



みのり

20

原材料表示 米粉

用途 食パン、菓子パン、中華麺

100%国内産米を使用し、しっとり・もっちりとした米粉特有の食感が特徴的な米粉製品です。パンに使用する場合、ふんわり滑らかな口どけと味わい深い甘みがあり、ボリューム感のある焼き上がりを実現します。

糖質制限対応麺用ミックス粉

M-209 M-209

25

用途 生茹麺、乾麺

うどん、中華麺、パスタ、そばつなぎなど幅広く使用できる麺用ミックス粉です。糖質量を抑える・食物繊維を摂取できる、などの健康感を麺に付与することができます。



石臼挽き小麦粉



ロレンス

10

原材料表示 小麦粉

用途 フランスパン、ハードロール、生茹麺、焼き菓子

挽碎工程は石臼のみを使用しています。胚乳部の味の濃い部分のみを厳選し、エグミのある部位は使用しないことで深い味わいを実現しました。パン、麺、菓子に味わい深さを加えることができます。

小麦粉関連商材

お客様のメニューにさらなる付加価値をつけるために豊富なノウハウを活用し、小麦粉、胚芽、ふすまを原料とした小麦粉関連商材やライ麦製品を各種取り揃えています。



ローストフラワー(焙焼小麦粉)

当社独自の技術で熱処理した焙焼小麦粉です。水を加えずに焙焼するためデンプンをアルファ化(糊化)させず、タンパク質を変性させました。さらに独自の焙焼方法により、甘く香ばしい風味を付与しました。さまざまな焙焼度の製品をラインナップしており、品質改良、作業性の改善、新商品開発などに幅広くご利用いただけます。

ローストフラワーRD

25

原材料表示 小麦粉

用途 ホワイトソース、カスタードクリーム、焼き菓子、シュー皮、バッター

口溶けがよく雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。

ローストフラワーRN

25

原材料表示 小麦粉

用途 ホワイトソース、焼き菓子

国内産小麦を使用した雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。

アルファフラワー(アルファ化小麦粉)

当社独自の技術で小麦粉をアルファ化(糊化)した製品。小麦粉に水を加えてドウを作り、十分に混練し、グルテンを形成。その後エクストルーダーで押し出し、急速乾燥の後、粉碎します。一連の処理により加水時の急激な粘度降下を低減し、低温から高温まで広い温度帯で安定した粘性が得られます。

アルファフラワーP

25

原材料表示 小麦粉

用途 即席スープ、各種ルウ

複雑味のあるアルファ化小麦粉です。各種惣菜の食感改良にご利用いただけます。

ローストフラワーRN

国内産小麦100%使用

25

原材料表示 小麦粉

用途 ホワイトソース、焼き菓子

国内産小麦を使用した雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。

アルファフラワーZ

25

原材料表示 小麦粉

用途 パン、雜穀パン、どら焼き、中華まん、パウンドケーキ、餃子の皮

雑味の少ないアルファ化小麦粉です。パン、菓子に配合することで、しっとりした食感に仕上がります。

ライ麦粉

ライ麦特有の風味と豊富な栄養素を活かし、ライブレッドをはじめ各種パン、クッキー、パウンドケーキなどさまざまな用途においてご利用いただけます。

アーレファイン(ライ麦全粒粉)

20

5

原材料表示 ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉 灰分 1.5% 粗蛋白 8.4%

用途 ライブレッド、パン、焼き菓子

ドイツで製造したライ麦全粒粉(細挽)です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用いただけます。

アーレミッテル(ライ麦全粒粉)

20

5

原材料表示 ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉 灰分 1.5% 粗蛋白 8.4%

用途 ライブレッド、クッキー

ドイツで製造したライ麦全粒粉(中挽)です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用いただけます。

メールダンケル(ライ麦粉)

20

5

原材料表示 ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉 灰分 0.9% 粗蛋白 7.3%

用途 ライブレッド、パウンドケーキ

ドイツで製造したライ麦粉です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用いただけます。

ハイギー(小麦胚芽)

小麦から選り分けた小麦胚芽を精選し、熱処理しました。フレークタイプは商品に粒感を与え、見た目の差別化が可能です。

噛み込んだ時に胚芽の甘く香ばしい風味が際立ちます。粉末タイプは商品全体に味を拡げ、違和感なく小麦胚芽の風味を高めます。

ハイギーA

15

原材料表示 小麦胚芽

用途 パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしい風味が強く、パンやクッキーなどの風味向上にご利用いただけます。フレーク状のため、商品の表面に粒感が現れ、外観で違いを訴求することができます。

ハイギーSP

15

原材料表示 小麦胚芽

用途 パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしさが強く、パンやクッキーなどの風味向上にご利用いただけます。粉末状のため、食感を損なうことなく、生地全体に風味をなじませることができます。

ウィートブラン(小麦ふすま)

小麦から選り分けた小麦ふすまを熱処理しました。食物繊維をはじめ、現代人に不足しがちな栄養素が豊富に含まれています。高温で香ばしく焙焼することで特有の臭みを大幅に低減してあり、健康食品をはじめシリアル、菓子、パン、デザートなど幅広い商品にご利用いただけます。

ウィートブランM

20



原材料表示 小麦ふすま

用途 パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい香りを付与しました。フレーク状のため、商品の表面に粒感が現れ、外観で違いを訴求することができます。

ウィートブランMP

20



原材料表示 小麦ふすま

用途 パン、焼き菓子、シリアル食品、麺

高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい風味を付与しました。粉末状のため、食感を損なうことなく、幅広い用途でご利用いただけます。

灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料の品質により粗蛋白値は変更する場合がございます。

P10/P11に掲載されている製品の発売元は、フレッシュ・フード・サービス株式会社になります。

サンプルなどのお問い合わせはこちらから▼

 **フレッシュ・フード・サービス株式会社**

東京都中央区日本橋人形町3-8-1 TT-2ビル7階
TEL:03-5695-0981