

## ブランド名だけで小麦粉を選択していませんか？

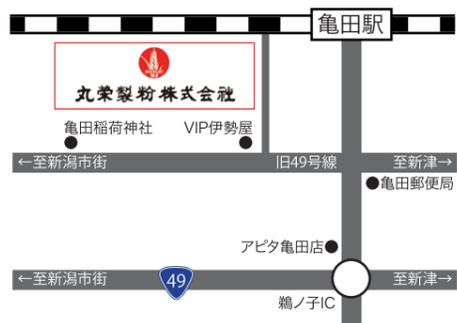
小麦粉の価値はメーカーやブランド、グレードでは決められません。焼き上げたパンの仕上がり、作り上げた麺の出来具合など、製品の品質やお客様の反応により適切な小麦粉の選択が重要です。

## 小麦粉は農産物のひとつとお考えください。

小麦粉の原料となる小麦は農産物です。ですから、収穫年度または収穫されたエリアによって品質に幅があります。小麦粉製造においては二次加工適性を最重視した上で品質の安定・管理に努めておりますが、多少変動することがあります。(原料小麦の品質によりパンフレット中の数値と変わることがあります。)

## 小麦粉製品お取り扱い上の注意

 <p><b>先入れ先出しで使用し、スノコを敷いて保管してください。</b></p> <p>小麦粉製品の品質は少しずつ変化しています。古いものが残らないように十分ご注意ください。直接床に積み上げると湿気がたまり、品質劣化につながります。</p>	 <p><b>湿気を避け低温の場所で保管してください。</b></p> <p>倉庫は風の通りを良くして、晴天時には換気を、雨天時には湿気が入らないようにご配慮をお願いします。水漏れは、粉の固まりの原因となりカビが発生する危険性がありますので、運搬・保管には充分ご注意ください。</p>
 <p><b>長期間の下積みは避けてください。</b></p> <p>小麦粉製品は圧力が加わると塊となることがあります。品質の劣化ではありませんが、使用しづらくなってしまいます。長期間の下積み避けるため、定期的に上下の積み替えを行ってください。</p>	 <p><b>加熱</b></p> <p><b>十分加熱調理をしてお召し上がりください。</b></p> <p>小麦粉を使用した料理は十分に加熱調理してください。</p>
 <p><b>強い臭気のものから離して下さい。</b></p> <p>小麦粉製品は臭いを吸収しやすいので強い臭気のもの(灯油・洗剤など)と一緒に保管することは避けてください。</p>	 <p><b>ねずみ・害虫にご注意ください。</b></p> <p>小麦粉製品はねずみや害虫のえさとなります。保管場所の清掃に心がけて、開封済みのものはしっかりと口を閉めるようにしてください。15℃以上になると害虫が活動し始めます。日頃の防虫対策にもご配慮ください。</p>



- JR信越本線：亀田駅徒歩3分
- 日本海東北自動車道：新潟亀田ICより車で10分



## 丸栄製粉株式会社

〒950-0163 新潟県新潟市江南区東船場5丁目1番7号  
TEL (025) 382-3511 FAX (025) 382-3513  
<http://www.maruei-s.co.jp>



## 小麦粉製品のご案内

私たちは美味しい食文化の継承と創造を通じて  
人々に健康と笑顔あふれる幸せをお届けします

## パン用小麦粉



### ゴールドクラウン

カナダ産小麦を使用して製粉しました。バランスの取れたグルテンです。山型のイギリスパン、ブルマンなどにご使用ください。

灰分/0.39 たんぱく/12.9



### 特 ゴールドクラウン

ゴールドクラウンをベースにグルテンを強化しました。ホテルブレッドなどグルテンを多く必要なパンにご使用ください。

灰分/0.40 たんぱく/13.5



### ゴールデンファースト

歩留まりを抑えて製粉をしています。口どけが良く、焼き上がりも綺麗です。ブルマン、デニッシュなどにご使用ください。

灰分/0.35 たんぱく/11.8



### ファースト

ノビのあるグルテンでバランスが良く、製パン性に優れています。食パン、菓子パン、バターロールなどにご使用ください。ピザ用としても最適です。

灰分/0.39 たんぱく/12.7



### クリッパー

ノビのあるグルテンでバランスが良く、製パン性に優れています。食パン、菓子パン、テーブルロールなどにご使用ください。ピザ用としても最適です。

灰分/0.39 たんぱく/12.7



### ロング

一般的なパン用小麦粉です。食パンから菓子パンまで広い範囲でご利用いただけます。ピザ用としてもご使用ください。

灰分/0.45 たんぱく/12.9



### スワロー

ノビのあるグルテンを多く含んでいます。吸水性、製パン性に優れています。サンドパンや菓子パンにご使用ください。

灰分/0.55 たんぱく/13.0



### ハヤブサ

ノビのあるグルテンを多く含んでいます。吸水性、製パン性に優れています。サンドパンや菓子パンにご使用ください。

灰分/0.60 たんぱく/13.5

## 全粒粉・プレミックス



### カナダ産小麦全粒粉

カナダ産小麦を100%使用したパン用全粒粉です。

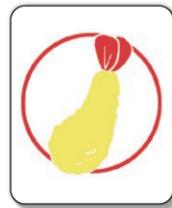
2kg



### 越後きぬごろも

新潟県産コシヒカリ米粉を配合した、天ぷら用ミックス粉です。衣の花咲きが良く、お手軽にカラッと揚がります。経時変化に強く冷めても美味しくお召し上がり頂けます。

10kg



### R10天ぷらミックス

新潟県産コシヒカリ米粉を配合した、天ぷら用ミックス粉です。越後きぬごろもを使いやすい小分けにしました。

1kg×10

## 専用ブレンド小麦粉のすすめ

お客様のご要望にあわせて専用粉をブレンドいたします。「定番の小麦粉では特徴が出せない」「もっとコシの強いラーメンを作りたい」「製造中の小麦粉計量や配合の手間を省きたい」等、ご希望の小麦粉をブレンドいたします。ブレンドは弊社の小麦粉とは限りません。例えば他社の米粉と弊社の小麦粉を配合する等、様々な可能性があります。他社との差別化、製造の効率化にお役立てください。

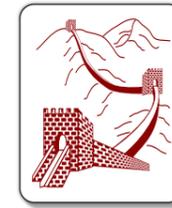
## 中華麺用小麦粉



### 龍

丸栄製粉の代表的な中華麺用小麦粉です。粒子が細かく、茹で上がりの麺肌にツヤが出ます。粘弾性に優れたグルテンを含んでいますので、食感も良く仕上がります。

灰分/0.33 たんぱく/11.5



### 万里の郷

龍をベースに弾性を強くしました。モチモチ感のある食感に仕上がります。細麺からコシの強い太麺までご使用ください。

灰分/0.35 たんぱく/11.8



### 蜃気楼

龍をベースにソフト感を出しました。ツヤとコシが越えがよい麺に仕上がります。ラーメン、各種皮用としてご使用ください。

灰分/0.34 たんぱく/11.0

## うどん用小麦粉



### 麵もみじ

オーストラリア産ASW100%のうどん用小麦粉です。明るいクリーム色の麺に仕上がります。弾力のあるグルテンで、コシのきいたうどんになります。

灰分/0.38 たんぱく/8.6



### きたほなみ100%の小麦粉

期待の新品種：北海道産小麦きたほなみ100%のうどん用小麦粉です。ASWに近い明るいクリーム色の麺に仕上がります。

灰分/0.40 たんぱく/9.0



### 麵万代

国内産小麦100%のうどん用小麦粉です。国内産小麦特有の甘みと風味が特徴です。

灰分/0.38 たんぱく/8.8

## 菓子用小麦粉



### とき

粒子がキメ細やかで、グルテン量を抑えた菓子用小麦粉です。スポンジケーキ、シフォンケーキ、ロールケーキなどにご使用ください。

灰分/0.36 たんぱく/8.0



### やなぎ

グルテン量を抑えた菓子用小麦粉です。シュー皮、パウンドケーキ、カステラ、天ぷらなどにご使用ください。

灰分/0.36 たんぱく/8.0



### 特やなぎ

一般的な菓子用小麦粉です。バームクーヘン、ビスケット、蒸しパン、温泉饅頭、お好み焼きなど広い範囲でご使用ください。

灰分/0.38 たんぱく/8.3



### おけさ

一般的な菓子用小麦粉です。バームクーヘン、小麦粉煎餅、蒸しパン、温泉饅頭、お好み焼きなど広い範囲でご使用ください。

灰分/0.38 たんぱく/8.3



### KN

色相と麩質のバランスの良い菓子用小麦粉です。ビスケット、クッキー、饅頭などにご使用ください。また、練り製品の増量剤としても最適です。

灰分/0.60 たんぱく/9.5



### 麵万代

国内産小麦粉100%のうどん用小麦粉ですが、グルテンの質・量ともにお菓子用としてもご利用いただけます。

灰分/0.38 たんぱく/8.8