

<うるち米粉(上新粉) 製品紹介>



こしひかり上新粉

内容量: 20kg
用途: 串だんご、柏餅、草もち等

新潟県産こしひかりを使用した最高級上新粉。
「新潟県産こしひかり」の生地の味、香り、粘り歯切れの良さ、こしひかりの特性活かした他にはない上新粉です。



こしひかりJSK

内容量: 20kg
用途: 串だんご、しんこ餅、すあま等

新潟県産こしひかりを使用した最高級上新粉。
「こしひかり上新粉」よりも粒度が細かく、生地にした時に「コシ」よりも「滑らかさ」を強調した仕上がりになります。



椿上新粉

内容量: 20kg
用途: 串だんご、柏餅、すあま等

国産70%、新潟県産こしひかり30%配合の高級上新粉。
ロール挽きを主体に「新潟県産こしひかり」を配合する事により、特有の「コシ」と「粘り」の良い食感の生地に売れ筋商品です。



生上新粉(脱酸素剤入)

内容量: 5kg×4
用途: 串だんご、柏餅等
朝生和菓子全般

国産うるち米使用。
賞味期限:1ヶ月。
水分値が高いため通常の上新粉に比べ、水分値が高いためお米の風味が強く生地も滑らか、且つ、コシのある素晴らしい生地に仕上ります。



生新粉-S

内容量: 20kg
用途: 串だんご、柏餅等
朝生和菓子全般

国産うるち米使用。
賞味期限:3ヶ月。
生上新粉(脱酸素剤入)よりも、水分値を少し下げ、賞味期限を伸ばし使い易くした商品。搗き込むほど、なめらかでコシのある生地に仕上がります。



生上新粉(高)

内容量: 10kg
用途: 串だんご、柏餅等
朝生和菓子全般

国産うるち米使用。
賞味期限:3ヶ月。
引立ての風味をそのままに独自の風味、食感、物性を持った生地に仕上がります。搗き込むほど、なめらかでコシのある生地に仕上がります。



(高)上新粉

内容量: 20kg
用途: 串だんご、柏餅、草もち、おやき等

国産うるち米使用。
創業以来、根強い人気のある商品。うるち米の持つ「風味」と「コシ」を引き出した典型的な上新粉です。



別製金上新粉

内容量: 20kg
用途: 串だんご、柏餅、すあま等

国産うるち米使用。
微粉碎タイプの米粉を配合する事により程よい「コシ」と「滑らかさ」のある生地に仕上ります。



竹上用粉(金)

内容量: 20kg
用途: 上用饅頭、串だんご、柏餅、すあま等

国産うるち米使用。
微粉碎タイプの米粉が主体の製品。上用まんじゅう、団子等、幅広い用途で採用されています。生地に「のび」「滑らかさ」をもたせ、また適度な「コシ」をもたせた上品な生地に仕上ります。



荒粉40

内容量: 20kg
用途: スナック、米菓等

アメリカ産。コスト対応品。
粗目の粒度にすることにより、独特の食感を出せる製品。スナック菓子、米菓など様々製品へご利用をいただいております。



CU上新粉

内容量: 20kg
用途: 和菓子、米菓等

アメリカ産。コスト対応品。
一般的な粒度のため多くの和菓子、米菓などでご利用いただいております。安定した生地の物性、仕上がりも良いので朝生菓子の量産化にもおすすめです。



さらら300

内容量: 22kg
用途: 和菓子、米菓等

アメリカ産。コスト対応品。
細かい粒度のため和菓子以外にも製菓・製パンなどに幅広くご利用いただいております。微粉碎品のため、米菓などにも使用でき、「浮き」も良好です。