

<新規需要米米粉 製品紹介>

※28品目アレルギーフリー製品。

- ・新規需要米制度の原料米使用の為、トレーサビリティ対応が原料米の生産地域まで行えます。制度上、用途限定されている為、用途確認は必要となります。
- ・小麦粉代替として製菓・製パン、洋菓子、スナック、唐揚げ粉、麺、餃子皮など幅広く利用できるよう様々なタイプをご用意しています。
- ・使用量や処方により米粉特有のもちもち、しっとりとした食感、カリッとした食感をお楽しみいただけます。



新潟県産米粉KS

内容量:10kg、20kg

※画像は20kg袋。
用途:パン、スナック、麺
洋菓子等の食品全般

製菓・製パン、麺、洋菓子
(ロールケーキなど)、
スナックなどに幅広く、
最も多く採用されている
、超微粉且つ澱粉損傷度
がとても低い 新潟県産
うるち米粉。



新潟県産米粉R

内容量:20kg

用途:洋菓子、スナック、
バターミックス等

洋菓子(サクサククッキー)
蒸しパン、スナック、
バターミックス粉に
など幅広く採用されている
やや粗目の新潟県産
うるち米粉。



新規需要荒粉10M

内容量:20kg

用途:スナック、から揚げ粉等

ほぼグリッツ状の極粗目
の国産うるち米粉。
パフ原料、粒度の粗さを
活かした食感の製品に
採用されています。
米本来の風味を感じる
事が出来、且つ、コスト
パフォーマンスに優れた
製品です。



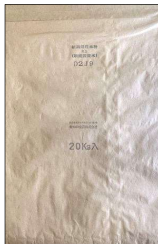
新規需要荒粉40

内容量:22kg

用途:スナック、から揚げ粉等

米粉Rより粒度を粗目
にし、特徴的な食感を
だせるように調整した
国産うるち米粉。
サクサク、ザクザク
食感のスナック菓子
などに採用されて
います。

<ミックス粉タイプ>



新潟県産米粉KS D2J9

内容量:20kg

用途:製菓・製パン、GF製品

グルテンフリーミックス粉
(強力粉タイプ)
グルテンを一切使用せず、
小麦粉製品の様な各種
物性を出せますので
アレルギー対策に有効
です。
和菓子であればどら焼き
などにもおすすめです。

原料:米粉(国産)、食物繊維、
増粘剤(CMC)



新潟県産米粉KS J2K10

内容量:20kg

用途:製菓・製パン、GF製品

添加物不使用の
グルテンフリーミックス粉
(薄力粉・中力粉タイプ)
オーブンを使用する、
スポンジケーキ、
カップケーキなど
各種和洋菓子に
好適です。

原料:米粉(国産)、食物繊維



KGS-981

内容量:20kg

用途:製菓・製パン、GF製品

添加物不使用の
グルテンフリーミックス粉
(強力粉タイプ)
単体でGFパンを作る事が
出来ます。小麦粉の一部を
置換して特徴を持たせる
事も出来ます。

原料:米粉(国産)、
玄米粉(国産)、寒天



KGS-541

内容量:20kg

用途:製菓・製パン、GF製品

無添加・グルテンフリー
製品向けコンクミックス粉。
同製品を米粉、雑穀粉の
一部(10~30%)を置換
する事で、GF製品を簡単に
作る事が出来ます。

原料:米粉(国産)、
玄米粉(国産)、寒天