

<もち米粉・白玉粉 製品紹介>



特選もち粉(金)
内容量:20kg
用途:大福、豆大福、あんころ餅等

新潟県産こがねもちを使用した最上級のもち粉。
弊社独自製法により、こがねもちの持つ
強い「コシ」と、さらに
「なめらかさ」ができる
ように製粉しました。



花雪羽二重粉
内容量:20kg
用途:求肥、白玉、大福、苺大福、薄皮大福等

新潟県産わたぼうしを使用した最上級のもち粉。
色の白さを際立てる
ために長時間浸漬製法
を取り入れできた
白く、きめ細やかな
生地が特徴です。



新潟羽二重粉A
内容量:20kg
用途:求肥、白玉、大福、苺大福、薄皮大福等

新潟県産水稻もち米を使用した最高級のもち粉。
気流粉碎製法を主体とした微粉もち粉で「コシ」「のび」を特徴としております。
色も白く、風味も良好です。



羽二重粉
内容量:20kg
用途:求肥、白玉、大福、苺大福、薄皮大福等

国産水稻もち米を使用。
主に求肥、苺大福、
クリーム大福、洋菓子生地など幅広い製品に採用
されています。
比較的安価で提供可能な汎用製品です。



(上)もち粉
内容量:20kg
用途:大福全般、あんころ餅等
国産水稻もち米を使用。
様々な製法のもち粉をブレンドし、「コシ」と「のび」のバランスのとれたもち粉です。



もち-JDR
内容量:20kg
用途:大福、豆大福、あんころ餅等
国産水稻もち米を使用。
「コシ」「粘り」のある生地に仕上りますので、主に大福用途で採用されています。
比較的安価で提供可能な汎用製品です。



シルク-S
内容量:20kg
用途:和洋菓子、米菓等
タイ産。コスト対応品。
「タイ産もち米」を微粉碎に製粉したもち粉です。
主に求肥、苺大福、クリーム大福や洋菓子生地など幅広い製品に採用されています。



CMもち粉
内容量:20kg
用途:和洋菓子、米菓等
アメリカ産。コスト対応品。
「アメリカ産もち米」をやや粗目のロール挽きした製品です。
「コシ」「歯切れ」の良い生地に仕上りますので主に大福用途で採用されています。



白玉粉-N
内容量:20kg, 4kg×3
※画像は4kg袋
用途:白玉、求肥等

新潟県産わたぼうしを使用した最上級白玉粉。
「白さ」「風味」「食感」を重視し、もちもちとしたこだわりの白玉だんごをお作りいただけます。

※洋菓子用途向けの粉末タイプもございます。



白玉粉-K
内容量:20kg, 4kg×3
※画像は4kg袋
用途:白玉、求肥等

国産水稻もち米を使用した最高級白玉粉。
「風味」「食感」が優れており、米本来の風味が香る白玉だんごを作りいただけます。



(高)(特)白玉粉
内容量:20kg, 4kg×3
※画像は4kg袋
用途:白玉、求肥等

国産・タイ産の水稻もち米のみを使用した高級白玉粉。
程よい米本来の風味ともちもちした食感のある生地に仕上ります。

高 たかい食品 株式会社