

# たかい食品「米粉」製品一覧

2025.11現在

- \*米粉の主な種類は 私たちがいつもご飯で食べている「うるち米」を原料にした「うるち米粉（上新粉）」とお餅、お赤飯を作る「もち米」を原料にした「もち米粉」「白玉粉」がございます。
- \*様々なタイプの商品を取り揃えておりますので、ご要望に応じてご提案が可能です。

## 「和菓子用」製品

種類	原料米産地	製品名	入り目	特徴	粒度(平均粒度)		賞味期限
うるち米粉	新潟県産	こしひかり上新粉	20kg	新潟県産コシヒカリ100%使用した最高級上新粉。香り、コシ、粘りの強さなどの特徴を活かした逸品。	ふつう	150メッシュ (100 $\mu$ m)	12か月
	国産・新潟県産	椿上新粉	20kg	新潟県産コシヒカリ30%配合した、特有のコシ、粘りが良好な高級上新粉。売れ筋商品。	ふつう	150メッシュ (100 $\mu$ m)	12か月
	国産	生上新粉(脱酸素剤入)	5kg×4	通常の上新粉に比べ水分値が高い為、お米の風味が強く、食感も滑らかでコシのある、素晴らしい仕上りの生地に。	やや粗い	100メッシュ (150 $\mu$ m)	1か月
			生上新粉-S	20kg	生上新粉-S(脱酸素剤入)より水分値を少し下げ、賞味期限を伸ばし使い易くした商品。	やや粗い	100メッシュ (150 $\mu$ m)
		(高)上新粉	20kg	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。	ふつう	150メッシュ (100 $\mu$ m)	12か月
		別製金上新粉	20kg	万能タイプ。微粉碎タイプなど、複種類をブレンドした商品。程良いコシと滑らかさのある食感に仕上がります。	細かい	250メッシュ (60 $\mu$ m)	12か月
		竹上用粉(金)	20kg	微粉碎タイプ主体の商品。吸水性が高く、滑らかな生地に仕上がりがり、上用饅頭、しんこ餅、団子等、幅広い用途に。	とても細かい	300メッシュ (50 $\mu$ m)	12か月
		荒粉(10)	22kg	粗目タイプの商品。搗くことでコシが強くなり、歯切れの良い生地に仕上がります。串団子などにおすすめです。	やや粗い	130メッシュ (120 $\mu$ m)	12か月
	国産・アメリカ産	桜上新粉	20kg	異なる製粉方法をブレンドした、やや粗目タイプ。コシを引き出す上新粉です。草餅、団子等の朝生菓子に。	やや粗い	100メッシュ (150 $\mu$ m)	12か月
		梅上新粉	20kg	異なる製粉方法をブレンドし、コシを引き出す上新粉。柏餅、串だんご等の朝生菓子にご使用いただけます。	やや粗い	130メッシュ (120 $\mu$ m)	12か月
	アメリカ産	CU上新粉	20kg	コスト対応品。一般的な粒度の為、多くの和菓子、米菓で採用いただいております。	ふつう	150メッシュ (100 $\mu$ m)	12か月
		さらら	20kg	コスト対応品。アメリカ産の微粉碎タイプ。和菓子以外にも製菓・製パンなど、幅広い用途に。	細かい	300メッシュ (50 $\mu$ m)	12か月
もち米粉	新潟県産	特選もち粉(金)	20kg	新潟県産こがねもち100%の最上級もち米粉。特徴であるコシと滑らかさを、独自製法で更に活かした逸品。	やや細かい	180メッシュ (90 $\mu$ m)	12か月
		花雪羽二重粉	20kg	新潟県産わたぼうし100%の最上級もち米粉(求肥粉)。白度が高く、キメ細かな生地に仕上がりがり、薄皮大福向け。	とても細かい	330メッシュ (40 $\mu$ m)	12か月
		新潟羽二重粉A	20kg	新潟県産水稲もち米100%の最高級のもち米粉(求肥粉)。「コシ・伸び」が特徴で、いちご大福などに。	とても細かい	330メッシュ (40 $\mu$ m)	12か月
	国産	(上)もち粉	20kg	様々な製法のもち粉をブレンドした、コシと伸びのバランスが取れた商品です。	細かい	180メッシュ (90 $\mu$ m)	12か月
		もち-JDR	20kg	国産水稲もち米を100%使用し、コシと粘りのある生地に仕上がります。主に大福用途で採用いただいております。	ふつう	150メッシュ (100 $\mu$ m)	12か月
		羽二重粉	20kg	万能型タイプのもち米粉。主に求肥生地(苺大福など)の他、製菓・製パンなど幅広い製品に。	とても細かい	330メッシュ (40 $\mu$ m)	12か月
	タイ産	シルク-S	20kg	コスト対応品。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。	とても細かい	330メッシュ (40 $\mu$ m)	12か月
白玉粉	新潟県産	白玉粉N	20kg 4kg×3/cs	新潟県産わたぼうし100%の最上級白玉粉。優れた白さ、風味、食感のこだわりの逸品です。 ※粉末タイプあり	顆粒状	実質粒度： 約600メッシュ (20 $\mu$ m)	12か月
	国産	白玉粉K	20kg 4kg×3/cs	国産水稲もち米を使用した最高級白玉粉。国産もち米本来の、風味の優れた白玉粉です。	顆粒状		12か月
	国産・タイ産	(高)(特)白玉粉	20kg 4kg×3/cs	水稲もち米のみを使用した高級白玉粉。程良い米本来の風味と、もちもちした食感のある生地に仕上がります。	顆粒状		12か月
	タイ産	月白玉粉	20kg 4kg×3/cs	コスト対応品。洋菓子生地、白玉、求肥など、幅広い用途でご使用いただけます。 ※粉末タイプあり	顆粒状		12か月

### お問い合わせ窓口のご紹介：

たかい食品営業部：TEL 0258-66-2487 FAX 0258-66-7685

お問合せ用 E-mail アドレス：marutaka@seagreen.ocn.ne.jp

ホームページアドレス：http://takai-foods.co.jp/ ⇒ QRコード



# たかい食品「米粉」製品一覧

2025.11現在

## 「製菓・製パン用」製品

種類	原料米産地	製品名	入り目	特徴	粒度(平均粒度)	賞味期限
新規 需要 米 米粉	国産	国産米粉KS	20kg	微粉タイプのうるち米粉。パン、麺、洋菓子(ロールケーキ等)、スナック、バターミックス粉向け。	とても細かい 330メッシュ (40μm)	12か月
		国産米粉R	20kg	一般的な粒度のうるち米粉。洋菓子(サクサククッキー等)、蒸しパン、スナック、バターミックス粉向け。	ふつう 150メッシュ (100μm)	12か月
		新規需要米粉No.2	22kg	粒度を粗めにし、食感を出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。	粗目 50メッシュ (300μm)	12か月
		新規需要荒粉10M	20kg	極粗目(グリッツ)タイプのうるち米粉。パフ原料や粒度の特徴を活かした食感の商品に採用いただいております。	極粗目 15メッシュ (1300μm)	12か月
		HA-1	20kg	高アミロース米を使用した微粉タイプのうるち米粉。製麺、製パン、餃子の皮などにご利用いただけます。	とても細かい 330メッシュ (40μm)	12か月
グ ミ ッ ク ス フ リ ー	新潟県産	新潟県産米粉KS D2J9	20kg	グルテンフリーミックス粉(強力粉タイプ)。小麦粉製品の様な各種物性を出すことが可能。どら焼きなどに好適。	細かい	12か月
		新潟県産米粉KS J2K10	20kg	グルテンフリーミックス粉(薄力粉～中力粉タイプ)。オープンを使用するスポンジケーキ等の各種和洋菓子向け。	細かい	12か月
	国産	KGS-981	20kg	添加物不使用グルテンフリーミックス粉(強力粉タイプ)。単体でGFパンの作成が可能。	細かい	12か月
		KGS-541	20kg	無添加・グルテンフリーコンクミックス粉。様々な雑穀粉の10～30%を置換し、無添加・GFの製菓・製パン向け。	細かい	12か月

## 「家庭用小袋」製品

種類	原料米産地	製品名	入り目	特徴	粒度(平均粒度)	賞味期限
小 袋 製 品	新潟県産	手もみ米粉ぱんミックス粉	300g× 10/cs	お家にある道具で、とても簡単に楽しく学びながらグルテンフリーパンを作ることができる画期的な商品です。	細かい 250メッシュ (60μm)	12か月
		米粉のぱんミックス粉	300g× 10/cs	ホームベーカリー用 アレルギーフリーぱんミックス粉。	細かい	12か月
	国産	ヤマタ白玉粉 金印	200g× 20/cs	ご家庭用の小袋タイプ。国産水稲もち米100%使用した最高級白玉粉。優れた風味を活かした白玉だんご向け。	顆粒状	18か月
	国産・タイ産	ヤマタ白玉粉 銀印	200g× 20/cs	ご家庭用の小袋タイプ。水稲もち米のみを使用し、風味が良く、柔らかく滑らかで、弾力のある白玉だんご向け。	顆粒状	18か月
	タイ産	ヤマタ白玉粉 月印	200g× 20/cs	ご家庭用の小袋タイプ。つるつとした弾力のある白玉だんごが簡単にお作りいただけます。	顆粒状	18か月
	アメリカ産	ヤマタ上新粉	220g× 20/cs	ご家庭用の小袋タイプ。お団子や柏餅等の和菓子、グルテンフリー唐揚げ粉、シチュー、クッキー、蒸しパン等に。	ふつう 150メッシュ (100μm)	18か月

### お問い合わせ窓口のご紹介：

たかい食品営業部：TEL 0258-66-2487 FAX 0258-66-7685

お問い合わせ用 E-mail アドレス：marutaka@seagreen.ocn.ne.jp

ホームページアドレス：http://takai-foods.co.jp/ ⇒ QRコード

