

たかい食品「米粉」製品一覧

2020.5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。	ふつう	100μm	12か月
	国産・新潟県産	椿上新粉	20kg	新潟県産コシヒカリ30%配合した高級上新粉。売れ筋商品。	ふつう	90μm	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、食感も滑らか且つコシのある素晴らしい生地に仕上がります。	やや粗い	150μm	1か月
		生新粉-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	130μm	3ヶ月
		(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	100μm	12か月
		別製金上新粉	20kg	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」のある食感に仕上がります。	細かい	60μm	12か月
		竹上用粉(金)	20kg	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おります。	とても細かい	50μm	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、米菓でご利用頂いています。	ふつう	100μm	12か月
さらら300		22kg	コスト対応品。細かい粒度の為、和菓子以外に製菓・製パンなどとても幅広くご利用頂いています。	細かい	60μm	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%使用した最上級のもち粉。	やや細かい	70μm	12か月
		花雪羽二重粉	20kg	新潟県産わたぼうし100%使用した最上級のもち粉(求肥粉)。	とても細かい	40μm	12か月
		新潟羽二重粉A	20kg	新潟県産水稲もち米100%使用した最高級のもち粉(求肥粉)。	とても細かい	40μm	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、「コシ」と「のび」のバランスが取れたもち粉。	細かい	60μm	12か月
		もち-JDR	20kg	国産水稲もち米を使用。「コシ」「粘り」のある生地に仕上がりますので主に大福用途で採用されています。	ふつう	100μm	12か月
		羽二重粉	20kg	国産水稲もち米を使用。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。	とても細かい	40μm	12か月
	アメリカ産	CMもち粉	20kg	コスト対応品。「コシ」「歯切れ」の良い生地に仕上がりますので主に大福用途で採用されています。	ふつう	100μm	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	40μm	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%使用した最上級白玉粉。一晩漬けたもち米を丁寧に水挽きして製造しております。	顆粒状	実質粒度：20μm	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。	顆粒状	実質粒度：20μm	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がります。	顆粒状	実質粒度：20μm	12か月

お問合せ窓口のご紹介：

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

2020.5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
新規需要米粉	新潟県産	新潟県産米粉R	20kg	洋菓子（サクサククッキーなど）、蒸しパン、スナック、バターミックス粉に採用されている新潟県産うるち米粉	ふつう	100μm	12か月
	新潟県産	新潟県産米粉KS	20kg	パン、麺、洋菓子（ロールケーキなど）、スナックなど幅広く採用されている新潟県産うるち米粉	とても細かい	40μm	12か月
	国産	新規需要荒粉10M	20kg	ほぼグリッツ状のうるち米粉。パフ原料や粒度の荒さを活かした食感の商品に採用されています。	極粗目	1500μm	12か月
	国産	新規需要荒粉40	22kg	サクサク、ザクザク食感のスナックなどに採用されています。	粗目	250μm	12か月
うるち米澱粉	国産	(高) ライススターチ	20kg	お米からタンパクを分離し、精製したうるち米の澱粉です。製菓・製パン用途以外 食品全般の老化耐性向上、食感改良に採用されています。	とても細かい	10μm	12か月
グミルツクスフーリ	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）	細かい	60μm	12か月
	新潟県産	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）	細かい	60μm	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）	細かい	60μm	12か月
	国産	KGS-541	20kg	無添加・グルテンフリーコンクミックス粉。米粉など様々な雑穀粉の10～30%を置換で、無添加・G Fの製菓・製パンを簡単に作る事ができます。	細かい	60μm	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	お家にある道具ですべて簡単に楽しく学びながらアレルギーフリーパンを作ることができる画期的な商品。	細かい	60μm	12か月
	新潟県産	米粉のパンミックス粉	300g×10/cs	ホームベーカリー用 アレルギーフリーパンミックス粉。	細かい	60μm	12か月
	国産・アメリカ産	ヤマタ白玉粉 金印	250g×20/cs	ご家庭用に適した小袋タイプ。国産水稲もち米比率が高く、風味はよく、柔らかく滑らかで弾力のある「白玉だんご」がお作り頂けます。	顆粒状	実質粒度：20μm	18か月
	タイ産	ヤマタ白玉粉 月印	250g×20/cs	ご家庭用に適した小袋タイプ。つるつとした弾力のある「白玉だんご」が簡単にお作り頂けます。	顆粒状	実質粒度：20μm	18か月
	アメリカ産	ヤマタ上新粉	250g×30/cs	ご家庭用に適した小袋タイプ。お団子や柏餅など季節の和菓子、グルテンフリーの唐揚げ粉、シチュー、クッキー、蒸しパンなどにご利用頂けます。	ふつう	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

