

<もち米粉・白玉粉 製品紹介>

<p>特選もち粉(金)</p>  <p>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100% 使用した最上級のもち粉。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>弊社独自製法により、「こがねもち」の特性でもある強い「コシ」と、更に「滑らかさ」が生地にしたときにできるように製粉しました。</p>	<p>花雪羽二重粉</p>  <p>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100% 使用した最上級のもち粉。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>長時間浸漬製法を取り入れ、生地にしたときに白く際立たせ、きめ細やかになるように仕上げました。</p>	<p>新潟羽二重粉A</p>  <p>内容量:20kg 用途:求肥、白玉、大福、苺大福、薄皮大福等 新潟県産水稲もち米を使用した最高級のもち粉。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>気流粉砕製法を主体とした微粉もち粉で「コシ」「のび」を特徴としており色も白く、風味も良好です。</p>	<p>羽二重粉</p>  <p>内容量:20kg 用途:求肥、白玉、大福、苺大福、薄皮大福等 国産水稲もち米を使用。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>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。</p>
<p>(上)もち粉</p>  <p>内容量:20kg 用途:大福全般、あんころ餅等 国産水稲もち米を使用。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>様々な製粉のもち粉を絶妙にブレンドし、「のび」と「コシ」のバランスのよい生地に仕上がるように調整したもち粉です。</p>	<p>特選もち粉(A)</p>  <p>内容量:20kg 用途:大福、豆大福、あんころ餅等 国産水稲もち米を使用 賞味期限:12ヶ月</p> <p>製粉方法の異なるもち粉をブレンドし、「のび」の中に「コシ」を持たせた生地に仕上がる、こだわりの詰まったもち粉です。</p>	<p>もち-JDR</p>  <p>内容量:20kg 用途:大福、豆大福、あんころ餅等 国産水稲もち米を使用。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>「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。比較的安価で提供可能な汎用製品です。</p>	<p>シルク-S</p>  <p>内容量:20kg 用途:和洋菓子、米菓等 タイ産。コスト対応品。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>「タイ産もち米」を微粉砕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。</p>
<p>CMもち粉</p>  <p>内容量:20kg 用途:和洋菓子、米菓等 アメリカ産。コスト対応品。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>「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」の良い生地に仕上がりますので主に大福用途で採用されています。</p>	<p>白玉粉N</p>  <p>内容量:20kg、4kg×3 用途:白玉、求肥等 新潟県産わたぼうし100% 使用した最上級白玉粉。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>「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。</p> <p>※画像4kg袋</p> <p>※洋菓子用途向け粉末タイプもございます。</p>	<p>白玉粉K</p>  <p>内容量:20kg、4kg×3 用途:白玉、求肥等 国産水稲もち米のみを使用した最高級白玉粉。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>「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お作りいただけます。</p> <p>※画像4kg袋</p>	<p>(高)(特)白玉粉</p>  <p>内容量:20kg、4kg×3 用途:白玉、求肥等 国産・タイ産の水稲もち米のみ使用した高級白玉粉。 賞味期限:12ヶ月</p> <p>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。</p> <p>※画像4kg袋</p>