



<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な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。

<p>新潟県産米粉KS 内容量: 10kg、20kg 用途: パン、スナック、麺、洋菓子等の食品全般 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> 	<p>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 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>洋菓子(サクサククッキー)蒸しパン、スナック、バターミックス粉などに幅広く採用されているやや粗目の新潟県産うるち米粉。</p> 	<p>新規需要荒粉10M 内容量: 20kg 用途: スナック、から揚げ粉等 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> 	<p>新規需要荒粉40 内容量: 22kg 用途: スナック、から揚げ粉等 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> 
--	---	---	---

<ミックス粉タイプ>

<p>新潟県産米粉KS D2J9 内容量: 20kg 用途: 製菓・製パン、GF製品 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> <p>原料: 米粉(国産)、食物繊維、増粘剤(CMC)</p> 	<p>新潟県産米粉KS J2K10 内容量: 20kg 用途: 製菓・製パン、GF製品 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> <p>原料: 米粉(国産)、食物繊維</p> 	<p>KGS-981 内容量: 20kg 用途: 製菓・製パン、GF製品 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> <p>原料: 米粉(国産)、玄米粉(国産)、寒天</p> 	<p>KGS-541 内容量: 20kg 用途: 製菓・製パン、GF製品 賞味期限: 12ヶ月</p> <p>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。</p> <p>原料: 米粉(国産)、玄米粉(国産)、寒天</p> 
---	---	---	--