

たかい食品株式会社 製品案内

*掲載製品の他に様々なタイプがございますので用途に応じていつでもご相談ください。
*コストパフォーマンスをお考えの場合は「外国産」製品も取り揃えておりますので、ぜひご相談ください。

| | 製品名 | 紙袋入 | 商品特徴 | 粒度 |
|-----|----------|------|---|-------|
| 上新粉 | こしひかり上新粉 | 20kg | ロールミルを主体にした「新潟県産こしひかり」を100%使用した最高級の上新粉です。「米の香り」、「コシ」、「粘り」の強さなど「こしひかり」の特徴が生きた他にはない良質の上新粉です。串だんご、柏餅など朝生用和菓子に最適です。 | ふつつ |
| | 椿上新粉 | 20kg | ロールミルを主体に、「新潟県産こしひかり」を配合する事により、特有の「コシ」と「粘り」が良好な食感の生地に仕上がる高級上新粉です。こしひかり配合だから出来る旨みのある生地が御好評頂いている秘密です。*国産原料100%です。(新潟県産こしひかりが30%含まれています) | ふつつ |
| | (高)上新粉 | 20kg | 創業以来、根強い人気の上新粉。ロールミルが主体の製品で、うるち米の持つ「風味」と「コシ」を充分引き出した典型的上新粉です。新潟名産笹だんご、串だんご、草もち、おやき等の朝生菓子にご使用いただけます。*国産原料100%です。 | やや粗め |
| | 生上新粉(高) | 10kg | 引立ての風味をそのままに独自の風味、食感、物性を持った生地に仕上がります。搗き込むほど、なめらかでコシのある生地に仕上がります。風味を残すため、水分が高めの15%前後に調整しており、賞味期限1ヶ月となります。冷蔵保存が望ましいです。*国産原料100%です。 | やや粗め |
| | 竹上新粉 | 20kg | 気流粉碎主体の製品で、吸水性が高く仕上がりも滑らかで、搗く事により適度の「コシ」が出ます。笹だんご、柏餅、串だんご等、だんご類にご使用いただけます。*国産原料100%です。 | やや細かめ |
| | 竹上用粉(金) | 20kg | 気流粉碎主体の製品で、吸水性が高く非常に滑らかなで、生地も白くなめらかに仕上がります。だんご類、上用まんじゅう等、蒸し物にご使用いただけます。*国産原料100%です。 | 細かめ |

| | | | | |
|-----|----------|------|---|-------|
| もち粉 | 特選もち粉(金) | 20kg | 新潟県産の銘柄米「こがねもち」を100%使用した最上級品のもち粉です。弊社独自の製法により「こがねもち」の持つ、コシの強さプラスなめらかさが出るように製粉致しました。大福、花びらもちなどにご使用いただけます。 | やや細かめ |
| | 花雪羽二重粉 | 20kg | 新潟県の代表的もち銘柄米「新潟県産わたぼうし」を100%使用した最上級品のもち粉です。「コシ」と「延び」はもちろんのこと、その最大特徴である色の白さを引き出すため長時間浸漬製粉方法を取り入れてつくった「最高級牛皮粉」です。色の白いきめ細かな生地ができますので、「いちご大福」「薄皮大福」にご使用いただいております。 | 細かめ |
| | 新潟羽二重粉A | 20kg | 「新潟県産水稲もち米」を100%使用したもち粉です。気流粉碎製法を主体とした微粉もち粉で「コシ」「のび」があり、「いちご大福」や「薄皮大福」にご使用いただいております。新潟県産のため色も白く風味も良いです。*新潟県産表示ができます。 | 細かめ |
| | 大福粉(白) | 20kg | 大福専用に開発した国産もち米ヒメノモチ主体の製品で「コシ」「食感」「仕上がり」がもち米で作った餅生地と比べても、遜色ない位に出来上がります。作業性が良く、他に「コシ」の強い餅菓子や、お飾り餅にもご使用いただけます。*国産原料100%です。 | ふつつ |
| | (上)もち粉 | 20kg | 製粉方法の異なるもち粉をブレンドした製品で、「コシ」は若干抑え目ですが、その分粘性を持たせ「コシ」と「のび」のバランスのとれたもち粉です。*国産原料100%です。 | やや細かめ |
| | 羽二重粉(T) | 22kg | 新潟・東北を中心とした「国産水稲もち米」を気流粉碎方式で微粉碎製粉したもち粉で「コシ」「のび」があり、「いちご大福」や「薄皮大福」にご使用いただいております。*国産原料100%です。 | 細かめ |
| | もちJDR | 22kg | 新潟・東北を中心とした「国産水稲もち米」をやや荒めのロール挽きで加工した「大福もち用」のもち粉です。大福以外にも幅広くご使用いただけます。*国産原料100%です。 | ふつつ |

| | | | | |
|-----|-----------|---------------|---|--|
| 白玉粉 | 白玉粉N(エヌ) | 20kg 4kg×3 | 新潟県産もち米「わたぼうし」100%使用した最上級品の白玉粉です。コメ市場で高い評価を得ている銘柄米でつくった「白玉粉」で「わたぼうし」の優れた白さ、風味そして食感を重視したこだわりの一品です。もちもちした伸びのある白玉団子がお作りいただけます。*粉末タイプもございます。(20kg袋) | |
| | 白玉粉 K | 20kg 4kg×3 | 国産水稲もち米100%使用した高級品の白玉粉です。米本来の風味が優れた白玉粉です。(特)白玉粉に比べ白さ・風味が優れております。*国産原料100%です。 | |
| | (高)(特)白玉粉 | 20kg 4kg×3 | 水稲もち米100%使用した高級品の白玉粉です。吸水性が良く、米本来の風味が生きています。モチモチした食感が特徴で白玉だんごや和菓子の原料として最適です。*原料は国産とタイ産です。 | |

<新規需要米・小麦粉代替用米粉> *用途限定米粉のため使用には十分ご注意ください。

新規需要米制度の原料米使用のため、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。

小麦粉に粒度(粒の大きさ)や吸水が似ており、米粉パン、米粉ロールケーキ、米粉クッキー、米粉麺、菓子、から揚げ粉など小麦粉の代替として幅広くご使用いただけます。

使用量や処方により米粉独特のもちもち、しっとりとした食感やカリッと感をお楽しみいただけます。※ノングルテン商品です。

| | | | |
|-------------|------|--|------|
| 新潟県産米粉KS | 20kg | 新潟県産うるち米を100%使用した気流製粉方式主体の微粉米粉です。平均粒度:約330メッシュ。パン、麺、菓子、バターミックス等、小麦粉や澱粉の代替として幅広くご使用ください。 | 微粉碎 |
| | 10kg | | |
| 新潟県産米粉R | 20kg | 新潟県産うるち米を100%使用したロール製法主体のやや粗めの米粉です。平均粒度:150メッシュ。菓子、スナック、蒸しパン、バターミックス等、小麦粉や澱粉の代替として幅広くご使用ください。 | やや粗め |
| | 20kg | | |
| (高) ライススターチ | 20kg | お米からタンパク質を分離し、精製したうるち米デンプンです。表示:澱粉。原料:新潟県産うるち米。澱粉の中で最小粒径。老化(冷凍、冷蔵)耐性向上、食感(しっとり、ふんわり感、滑らかさ口どけ、サクッと感など)、風味改良剤として。生地全般、カスタード、バウムクーヘン、だし巻き卵等 | |

*小麦粉代替用米粉は様々な商品(スナック、パン、菓子、スープ)に利用されておりますので、10メッシュ品~150メッシュ品~330メッシュ品など幅広く製品をご用意しております。