

たかい食品「米粉」製品一覧

2021.11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	新潟県産こしひかり100%使用した最高級上新粉。「米の香り」「コシ」「粘り」の強さなど、こしひかりの特徴が活かした生地を作ることが出来る、他にはない良質の上新粉です。	ふつつ	約150 メッシュ	12か月
	国産・新潟県産	椿上新粉	20kg	新潟県産こしひかり30%配合する事で特有の「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。売れ筋商品。	ふつつ	約150 メッシュ	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ため、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	約90 メッシュ	1か月
		生上新粉（高）	10kg	引立ての風味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。風味残すため水分値は高め(15%前後)に調整しております。冷蔵保存が望ましいで	やや粗い	約120 メッシュ	3か月
		生新粉-S	20kg	生上新粉（脱酸素剤入）よりも、水分値を少し下げ、賞味期限を伸ばし使い易くした商品。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。	やや粗い	約110 メッシュ	3ヶ月
		（高）上新粉	20kg	創業以来根強い人気のある商品。生地にしたときに、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。	ふつつ	約150 メッシュ	12か月
		別製金上新粉	20kg 10kg	微粉砕タイプの米粉を配合する事により、吸水性が高く程よい「コシ」と「滑らかさ」のある食感に仕上がります。柏餅、串だんごなどにご使用いただけます。	細かい	約250 メッシュ	12か月
		竹上用粉（金）	20kg	微粉砕タイプの米粉が主体の高級上用粉。吸水性が非常に高く、生地の仕上がりが「滑らか」で上用まんじゅう、団子等 幅広い用途で採用されております。	とても細かい	約280 メッシュ	12か月
		T上新粉	22kg	微粉タイプの製品で、「風味」「滑らかさ」が優れた生地が出来ます。朝生菓子などにおすすめです。	とても細かい	約280 メッシュ	12か月
		荒粉（10）	22kg	弊社製法による粗目の米粉。搗く事でコシが強くなり、歯切れのよい生地に仕上がります。串だんごなどにおすすめです。	粗目	約100 メッシュ	12か月
		国産うるち粉300	20kg	弊社独自の製粉方法を行う事で、なめらかな仕上がりになります。朝生菓子にご使用いただけます。	細かい	約250 メッシュ	12か月
	国産・アメリカ産	梅上新粉	20kg	異なる製粉方法をブレンドした製品で「コシ」を引き出す上新粉です。柏餅、串だんごなどにご使用いただけます。※国産、アメリカ産のブレンド品です	やや粗い	約120 メッシュ	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。	ふつつ	約150 メッシュ	12か月
		さらら300	22kg	コスト対応品。「タイ産もち米」を微粉砕に製粉したもち粉です。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	約250 メッシュ	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。弊社独自の製法で「こがねもち」の持つ、「コシ」「滑らかさ」を出すように製粉しました。	やや細かい	約170 メッシュ	12か月
		花雪羽二重粉	20kg 10kg	新潟県産わたぼうし100%使用した最上級のもち粉(求肥粉)。色の白さを際立たせるために長時間浸漬方法を取り入れた、白くきめ細やかな生地が特徴です。	とても細かい	約300 メッシュ	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)。気流粉砕製法を主体とした微粉タイプのもち粉で「コシ」「のび」を特徴としており、色も白く風味も良好です。いちご大福、フルーツ大福、薄皮大福などにご使用いただいております。	とても細かい	約300 メッシュ	12か月
	国産	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	約300 メッシュ	12か月
		（上）もち粉	20kg	様々な製法のもち粉をブレンドし、粘性を持たせ「のび」の中に「コシ」を持たせたバランスが取れたもち粉です。	細かい	約200 メッシュ	12か月
		特選もち粉（A）	20kg	製粉方法の異なるもち粉をブレンドし、「のび」の中に「コシ」を持たせたもち粉です。大福などにおすすめです。	とても細かい	約300 メッシュ	12か月
		もち-JDR	20kg	国産水稲もち米を使用。「コシ」「のび」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。	ふつつ	約150 メッシュ	12か月
	アメリカ産	CMもち粉	20kg	コスト対応品。「アメリカ産もち米」をやや粗目に製粉し、「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。	ふつつ	約150 メッシュ	12か月
	タイ産	シルク-S	20kg	コスト対応品。「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。	とても細かい	約300 メッシュ	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。一晚漬けたもち米を丁寧に水挽きして製造しております。優れた白さ、風味、食感を重視したこだわりの逸品で	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100%使用した最高級白玉粉。国産原料のもち米本来の風味の優れた白玉粉です。	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
	新潟県産	粉末白玉粉N	20kg	白玉粉Nの微粉末化し使用し易くした商品です。洋菓子生地、白玉、求肥など幅広い用途で利用されております。	粉末状	実質粒度： 20μm	12か月
	タイ産	粉末白玉粉月	20kg	微粉末タイプの白玉粉です。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。	粉末状	実質粒度： 20μm	12か月

たかい食品「米粉」製品一覧

「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	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	約150 メッシュ	12か月
	新潟県産	新潟県産米粉KS	20kg	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。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。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。	とても細かい	約330 メッシュ	12か月
	国産	新規需要荒粉10M	20kg	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。	極粗目	約25 メッシュ	12か月
	国産	新規需要荒粉40	22kg	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。	粗目	約100 メッシュ	12か月
グルテンフリーミックス粉	新潟県産	新潟県産米粉KS D2J9	20kg	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)。オープンを使用するスポンジケーキ、カップケーキなど各種洋菓子に好適です。	細かい	約150 メッシュ	12か月
	新潟県産	新潟県産米粉KS J2K10	20kg	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)。こちら単体でGFパンを作る事が出来、小麦粉の一部を置換して特徴を持たせる事も出来ます。	細かい	約100 メッシュ	12か月
	国産	KGS-981	20kg	無添加・グルテンフリー製品向けのコンクミックス粉。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。	細かい	約250 メッシュ	12か月
	国産	KGS-541	20kg		細かい	約250 メッシュ	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です。	細かい	約150 メッシュ	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	約150 メッシュ	12か月
	国産	ヤマタ白玉粉 金印	200g×20/cs	ご家庭用に適した小袋タイプ。国産水稲もち米を100%使用した最高級白玉粉。国産もち米の風味の優れた白玉だんごをお作りいただけます。	顆粒状	実質粒度： 20μm	18か月
	国産タイ産	ヤマタ白玉粉 銀印	200g×20/cs	ご家庭用に適した小袋タイプ。水稲もち米のみを使用しており、風味が良く、柔らかく滑らかで弾力のあるもちもちとした「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	200g×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	220g×20/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	約150 メッシュ	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

