

<うるち米粉(上新粉) 製品紹介>

<p>こしひかり上新粉 内容量:20kg 用途: 串だんご、柏餅、 草もち等 新潟県産こしひかりを使用した 最高級上新粉。 賞味期限:12ヶ月 「新潟県産こしひかり」の 生地のみ、香り、粘り、歯 切れの良さ、こしひかりの 特性活かした他にはない 上新粉です。</p> 	<p>椿上新粉 内容量:20kg 用途: 串だんご、柏餅、 すあま等 新潟県産こしひかり30%配合 した高級上新粉。 賞味期限:12ヶ月 「新潟県産こしひかり」を配 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。</p> 	<p>生上新粉(脱酸素剤入) 内容量:5kg×4 用途: 串だんご、柏餅等、朝 生和菓子全般 国産うるち米使用。 賞味期限:1ヶ月 一般的な上新粉に比べ、水 分値が高いのでお米の風味 が強く、生地も滑らか、且つ、 コシのある素晴らしい生地に 仕上がります。</p> 	<p>生新粉-S 内容量:20kg 用途: 串だんご、柏餅等、朝 生和菓子全般 国産うるち米使用。 賞味期限:3ヶ月 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。</p> 
<p>生上新粉(高) 内容量:10kg 用途: 串だんご、柏餅等、朝 生和菓子全般 国産うるち米使用。 賞味期限:3ヶ月 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。 風味を残すため水分値は高め (15%前後)に調整しており ます。</p> 	<p>(高)上新粉 内容量:20kg 用途: 串だんご、柏餅、草も ち、おやき等 国産うるち米使用。 賞味期限:12ヶ月 創業以来、根強い人気の商品 です。生地にしたときに、うる ち米の持つ「風味」、それと 「コシ」を引き出した典型的な 上新粉です。</p> 	<p>別製金上新粉 内容量:20kg 用途: 串だんご、柏餅、すあ ま等 国産うるち米使用。 賞味期限:12ヶ月 微粉碎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 ある生地に仕上がります。</p> 	<p>竹上用粉(金) 内容量:20kg 用途: 上用饅頭、串だんご、 柏餅、すあま等 国産うるち米使用。 賞味期限:12ヶ月 微粉碎タイプの米粉が主体の 高級上用粉。吸水性は非常に 高く、「滑らか」な生地に仕上 がります。</p> 
<p>荒粉(10) 内容量:20kg 用途: 串だんご、柏もち 他朝生菓子 国産うるち米使用。 賞味期限:12ヶ月 粗目の米粉で生地にしたとき に「風味」が良好で、更に搗く ほどに「コシ」が強くなり、歯切 れの良い生地に仕上がります。 串だんご、柏もち、朝生菓子に おすすめです。</p> 	<p>国産うるち粉300 内容量:20kg 用途: 朝生菓子全般 国産うるち米使用。 賞味期限:12ヶ月 弊社独自の製粉方法を行う事 で、滑らかな生地に仕上が ります。比較的安価で提供可能 な製品ですので、朝生菓子等 の量産などにもおすすめです。</p> 	<p>CU上新粉 内容量:20kg 用途: 和菓子、米菓等 アメリカ産。コスト対応品。 賞味期限:12ヶ月 一般的な粒度のため多くの和 菓子、米菓などでご利用いた だいております。安定した生地 の物性、仕上がりも良いので 朝生菓子の量産化にもおすす めです。</p> 	<p>さらら300 内容量:22kg 用途: 和菓子、米菓等 アメリカ産。コスト対応品。 賞味期限:12ヶ月 細かい粒度のため和菓子以外 にも製菓・製パンなどに幅広く ご利用いただいております。 微粉碎品のため、米菓など にも使用でき、「浮き」も良好で す。</p> 