

## 小麦粉・特殊粉・ミックス粉

メーカー	商品名	コード	規格	商品価格	税込価格	商品説明	
<b>■ 強力粉 ■</b>							
大陽製粉	<b>みなみの穂</b> 【福岡県産小麦】	326	1kg	463	<b>500</b>	粗蛋白9.8%・灰分0.42% 福岡県産小麦 「ミナミノカオリ」を製粉しました。原材料にこだわったパンや中華麺が作れます。	
		323	25kg	5,994	<b>6,474</b>		
横山製粉	<b>春よ恋はるきらりフレンド</b> 【北海道産小麦】	715	1kg	536	<b>579</b>	粗蛋白12.0%・灰分0.43% 北海道産小麦 春よ恋とはるきらりのブレンドです。 香りよく、きめ細かいしっとりしたパンに仕上がります。	
		714	25kg	7,880	<b>8,510</b>		
<b>■ フランスパン用粉 ■</b>							
日清製粉	<b>リストォル</b> 【フランスパン用粉】	431	1kg	441	<b>476</b>	粗蛋白10.7%・灰分0.45%・粉末麦芽入り 豊かな風味と味わいを持つフランスパン作りが可能です。 ハードロール・クロワッサンなどにも適しています。	
		433	25kg	5,424	<b>5,858</b>		
日本製粉	<b>クラシック</b> 【国産小麦フランスパン用粉】	442	1kg	522	<b>564</b>	粗蛋白11.5%前後・灰分0.55%前後 原料の小麦からこだわり開発した日本のフランスパン用粉です。 濃く深い味わい、甘みを感じるパンになります。	
		61	25kg	7,480	<b>8,078</b>		
<b>■ 全粒粉・その他 ■</b>							
大陽製粉	<b>ミナミノカオリ全粒粉</b> 【国産小麦全粒粉】	352	1kg	560	<b>605</b>	「ミナミノカオリ」を石臼挽きにした全粒粉です。 石臼挽きなので風味が強く、栄養価が高いのが特徴で、小麦粉に対して20%の配合がおすすめです。	
		351	10kg	3,376	<b>3,646</b>		
<b>■ ライ麦粉 ■</b>							
大陽製粉	<b>フロッケン</b> 【石臼挽き全粒粉(細目)】	329	1kg	563	<b>608</b>	ドイツ産のライ麦を石臼で挽いたライ麦全粒粉です。 ミネラル・繊維質・必須アミノ酸のリジンを豊富に含んでいます。香りと栄養に優れたパンが焼けます。	
		310	10kg	3,680	<b>3,974</b>		
<b>■ 中力粉 ■</b>							
日本製粉	<b>ニッポン北海道</b> 【高級めん用粉】	4022	1kg	451	<b>487</b>	粗蛋白9.8%・灰分0.38% 北海道産小麦を100%使用しています。色調が良く、なめらかで適度な粘弾性 が特徴です。	
		4019	25kg	5,687	<b>6,142</b>		
<b>■ 薄力粉 ■</b>							
大陽製粉	<b>フラティーヌ</b> 【高級製菓用粉】	6550	1kg	510	<b>551</b>	粗蛋白7%・灰分0.33% 福岡県産の小麦を100% 使用したプラチナのような高級感あふれる薄力粉です。 ふんわり食感と、しっとりした口溶けの良さが特徴です。	
		6448	5kg	1,442	<b>1,557</b>		
<b>■ ミックス粉 ■</b>							
横山製粉	<b>十勝産 マフィンミックス</b> 【マフィン用粉】	26151	1kg	868	<b>937</b>	北海道産の小麦粉を使用したマフィンミックスです。 甘すぎず口溶けが良く、どんなフィリング、トッピングにも 相性抜群です。	
		26150	10kg	6,452	<b>6,968</b>		
日本製粉	<b>S121 パンdeラーモ</b> 【ポーベリア用粉】	25121	10kg	7,350	<b>7,938</b>	ブラジルのスナック菓子「ビスコイ・デ・ポーベリア」が 手軽に作られます。もちもちとした食感が特長です。	
<b>■ 包材 ■</b>							
天満紙器	<b>マフィンカップ</b>					マフィン焼成用カップ	
		星柄 茶 M403	901060	100枚	1,280		<b>1,408</b>
		ハウス 白 M405	901070	100枚	1,280		<b>1,408</b>