



はくばく業務用サイト

業務用事業者さま向け

生活者に寄り添った食べ方
提案メニュー・商品など
お役立ち情報を発信中！

業務用サイトは
こちらから



ととめう 食べ方

選べるごはん

ととのう食べ方とは？

何かとバランスを崩しがちな現代社会。
誰でも、手軽に、自然に自分のために、
ごはんを考えて選ぶことができる食べ方のこと。

詳しくは
こちらから



生活者のニーズにフィットした、
「選べるごはん」という選択肢を作りませんか。



山梨本社・中央工場
〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629 TEL:055(274)8989 FAX:055(274)5467
東京本社(業務用販売部・関東支店・広域流通部)
〒135-0042 東京都江東区木場5丁目8番40号 東京パークサイドビル14F TEL:03(5621)3880 FAX:03(5245)1662
営業拠点 関東・北海道・東北・甲信・東海・関西・中四国・九州 ホームページ <https://www.hakubaku.co.jp/>
◎カタログに掲載されていない商品もございます。商品詳細につきましては業務用販売部へお問い合わせください。



The Kokumotsu Company
人と穀物を健康とおいしさで結ぶ

はくばく 業務用カタログ

パン・菓子・麺版

2024年版

大麦・雑穀で広がる、パン・菓子の世界



はくばくから、パン業界の皆様へ

※もち大麦粉を配合した“パン”の特長

- ① **もちもち感の付与**
もち大麦粉を使用することで吸水アップ。多加水パン仕立てで“もちもち感”が付与でき、歩留りもアップします。
- ② **時間が経ってもパサつきにくい**
水分を保持することができ、時間が経ってもパサつきにくく、おいしさが続きます。
- ③ **食物繊維をプラス、ヘルシーパンに**
もち大麦粉の豊富な食物繊維をプラスすることができ、健康感を付与したパン作りができます。

- ◎ **食パン**
小麦粉より吸水がアップすることで、日本人が好むもちもちとした食感になります。
- ◎ **カレーパン**
フライして作られるカレーパンは健康を意識する人にとって抵抗感があるかもしれませんが、もち大麦粉は小麦粉より食物繊維が多いのでヘルシーイメージを付与できます。
- ◎ **ロールパン**
もち大麦粉は保水性があるため、時間が経ってもソフトさが継続しおいしく食べられます。

もち大麦粉 **パン：推奨配合率**
10～30%



TOLOPAN TOKYO
田中真司さん

一度試してみてください、新たな発見があります。

もち大麦粉は小麦粉と違って粉そのものにでんぷんがもつような甘みがあり、香りは自然のモルトシロップのような風味を感じます。
今回はメロンパンを作ってみました。もち大麦粉が持つ甘みを活かして砂糖は不使用にしました。クロワッサンの内層に近い、しっとりとした歯切れのよいものができ、クッキー生地とのサクとした食感ともマッチします。



はくばくから、菓子業界の皆様へ

※うるち大麦粉を配合した“お菓子”の特長

- ① **サクサク感の付与**
うるち大麦粉には小麦グルテンが含まれていないので、通常クッキーの練る工程で発生するグルテンが作られず、サクサク食感となります。また、べたつきが少ないので伸ばす際や型を抜く際に打ち粉が少なくすむことも、サクサク感につながります。
- ② **風味をアップ**
高配合の仕立てで設計できるため、大麦粉の風味を感じやすくなります。
- ③ **扱いやすい**
小麦と同様に扱うことができ、小麦粉フリー(※)のクッキーやケーキを作れます。

- ◎ **クッキー・サブレ**
グルテンが形成されず、サクサクとした食感になります。
- ◎ **シフォンケーキ**
小麦粉フリー(※)の大麦粉100%で作ることができ、よりしっとりとした食感になります。
- ◎ **パウンドケーキ**
小麦粉と同様に扱うことができ、高配合の仕立てで設計できるため大麦粉の風味を感じやすくなります。

※グルテンフリーとは異なります。

うるち大麦粉 **お菓子：推奨配合率**
～100%

※ **粉製品のメリット（大麦・雑穀）** 粉状に加工しているので、あらゆる素材に使用しやすい
パンや菓子、麺類などの粉の二次加工品の製造に適しており、配合量によって食感に違いが生まれます。

大麦粉の使用目安

もち大麦粉

- ・もちもち感の付与
- ・食物繊維の付与



配合目安	もち大麦粉	加水
パン	10～30%	7～21%
菓子	～100%	5%～
麺	10%	6%

うるち大麦粉

- ・国内産原料
- ・サクサク感の付与



配合目安	うるち大麦粉	加水
パン	10～30%	5～15%
菓子	～100%	5%～
麺	30%	12%

もち大麦粉製造時の目安

もち大麦粉を配合時の特長として、吸水率が高くなります。ミキシングのポイントとして、低速時は通常よりも長く、高速時は通常より短くなります。また、配合量が増えるとグルテンの添加も必要となってくる場合があります。

雑穀粉の使用目安

使い方…既存レシピに雑穀粉を配合してください。
使用目安…5%～30%程度

※グリッツのメリット（雑穀）

粒感を残しているため、見た目から健康感を演出できる粗挽きにして粒感を残しており、色調や粒感、食感における雑穀の存在感を付与できます。

※フィリングのメリット（大麦）

レトルト加工しているため料理に混ぜるだけ加熱調理済みなので前処理なしですぐにパンの具材として使えます。

雑穀グリッツの使用目安

粉に対して、前処理したグリッツを10%使用。
(グリッツの前処理方法は6ページに記載)

フィリングの使用目安

使い方…既存レシピに本品を配合してください。
使用目安…10%程度



大麦粉

大麦を粉碎・粗挽きすることによって、パン、菓子、麺類への二次加工適性に優れた商品をラインナップしました。機能性の付与、もちり感の付与、サクサク感の付与等、大麦粉独自のあらゆる特長をもった商品をご提案します。

もち大麦粉

もち大麦粉

食物繊維
食感付与
(もちもち)

小麦粉よりも吸水が多いため、多加水パンのようなもちもち感を付与できます。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
1kg	10入	45504	◎	○	○	180日
20kg	—	30525				

国産 もち大麦粉

食物繊維
食感付与
(もちもち)

原材料に国産のもち大麦を使用しています。明るい色味で、ふっくらソフトに仕上がります。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
20kg	—	30563	◎	◎	○	180日

もち大麦粉 WH

食物繊維
食感付与
(もちもち)

もち大麦粉の中でも二次加工性が高く、より明るくふっくらソフトに仕上がります。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
20kg	—	30564	◎	◎	◎	180日

もち大麦全粒粉 DF02

食物繊維

食物繊維の豊富な品種のもち大麦をまるごと粉碎しました。食感面ではもちもち感、栄養面では食物繊維が付与できます。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
20kg	—	30560	◎	◎	—	180日



もち大麦粉のもちもちフォカッチャ



もち大麦全粒粉のサクサクスコーン

うるち大麦粉

焙煎大麦粉

国内産
色づき

パンや焼き菓子に色づきと香ばしい香りを付与します。配合目安：小麦粉に対して3～5%



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
1kg	10入	45602	◎	◎	—	180日
5kg	2入	45603				

高焙煎大麦粉

国内産
色づき

大麦を皮つきのまま深く焙煎しています。特徴的な色調やコーヒーのような香ばしさ、ビターな味わいを付与します。配合目安：小麦粉に対して1～3%



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
5kg	2入	45605	◎	◎	—	180日

色づきと香ばしさを付与「高焙煎大麦粉」

- 国産大麦を皮つきのまま焙煎して粉碎（全粒大麦粉）
- すっきりとしたキレのある苦味とコクが特長



高焙煎大麦粉の香ばしクロワッサン

焼き菓子用 大麦粉

国内産
食感付与
(サクサク)

粒度が最も粗いため、焼き菓子に使用することでよりサクサクとした食感になります。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
5kg	2入	45501S	—	◎	—	180日

大麦粉M200

国内産

作業性がよく、大麦粉らしい歯切れの良さを付与できます。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
20kg	—	30510	○	○	○	180日

ソフト系大麦粉

国内産

粒度が非常に細かいため、浮きがよく口どけがなめらかな食感になります。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
20kg	—	30527	—	◎	◎	180日

雑穀ブレンド粉・雑穀粉

雑穀を粉にすることで、あらゆる素材に使用することができます。商品に混ぜ込むことで健康感や風味などを簡単に付与することができます。

雑穀ブレンド粉

雑穀をブレンドして粉状に加工しました

三穀プードル

大麦、とうもろこし、大豆の3種の穀物を焼き菓子用に最適加工し、ブレンドした粉末です。穀物の豊かな風味と甘み・旨み、食感が活きた焼き菓子に仕上がります。三穀プードルは、ナッツ類に類似した風味が特長です。



配合 丸麦、コーンフラワー、焙煎大麦、焙煎挽割大豆

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45816	180日
5kg	2入	45817	

五穀ブレンド粉

5種類の雑穀を配合しました。色づきせず、雑穀の風味が活きた二次加工品に仕上がります。



配合 白麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、白煎りごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45671	180日

七穀ブレンド粉

5種類の雑穀と2種類の豆を配合しました。雑穀と豆の香ばしさと甘みの活きた二次加工品に仕上がります。

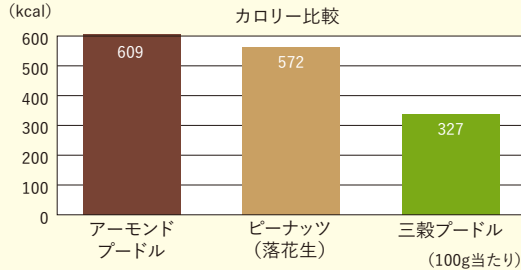


配合 丸麦、もちきび、黒煎りごま、乾燥あん(小豆)、おから粉末(大豆)、黒米、もちあわ

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45801	180日

雑穀ブレンドは穀物中心の素材だから低カロリー！

低カロリーのパン・菓子の開発に役立ちます。また、使用用途に応じてブレンド粉や粉、グリッツなどさまざまなタイプをご用意しております。



※三穀プードル：当社調べ、その他：日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

雑穀粉

パン・菓子・麺などの粉二次加工品の製造に適しています

◎パン ◎菓子 ◎麺 など

使い方

既存レシピに雑穀粉を配合してください。

使用目安

5%～30%程度

黒米粉

内容量	入り数
5kg	2入
商品コード	賞味期限
45645	180日



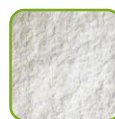
赤米粉

内容量	入り数
1kg	10入
商品コード	賞味期限
45646	180日



発芽玄米粉

内容量	入り数
1kg	10入
商品コード	賞味期限
45640	180日



はと麦粉

内容量	入り数
1kg	10入
商品コード	賞味期限
45662	180日



赤たかきび粉

内容量	入り数
1kg	10入
商品コード	賞味期限
45668	180日



もちきび粉

内容量	入り数
15kg	—
商品コード	賞味期限
30511	120日



もちあわ粉

内容量	入り数
15kg	—
商品コード	賞味期限
30512	120日



キヌア粉

内容量	入り数
1kg	10入
商品コード	賞味期限
45660	180日



雑穀ブレンドグリッツ・雑穀グリッツ

雑穀をグリッツにすることで、さまざまな特長のある商品を揃えました。用途に応じてご使用いただけます。

調理済み製品

加熱調理済みなので前処理なしで混ぜるだけ。どんな素材にも合わせやすくさまざまな用途にお使いいただけます。

雑穀ブレンドグリッツ

雑穀をブレンドしてグリッツに加工しました

菓子用雑穀ミックス

焙煎による香ばしい香りと歯ごたえで特長を付与できます。クッキーやパウンドケーキなど焼き菓子にもオススメです。

配合	焙煎大麦、蒸煮黒豆(大豆)、焙煎発芽玄米、黒煎りごま		
内容量	入り数	商品コード	賞味期限 180日
1kg	10入	45806	
5kg	2入	45807	



グリッツ使用時の前処理方法

- ①浸漬
使用するグリッツの2倍量の水またはお湯を準備。
水の場合⇒1晩浸漬
お湯の場合⇒1時間浸漬
※お好みの硬さで時間調整をしてください。
- ②ゆでる
たっぷりのお湯で1〜2分ほど、ゆでてください。

九穀グリッツ

栄養豊富な6種類の雑穀と風味豊かな3種類の豆をおいしく食べやすく配合しました。本品に含まれる黒豆・黒米の色素によってほんのり色づき、特長を付与できます。

配合	胚芽押麦、もちきび、もちあわ、蒸煮黒豆(大豆)、蒸煮緑豆、蒸煮小豆、黒米、黒煎りごま、アマランサス		
内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45772	180日

十五穀グリッツ

大麦を中心に3種類の豆を含む雑穀を配合しました。ほんのり茶色く色づき、見た目・歯ごたえ・風味で雑穀の存在感を印象付けます。

配合	丸麦、焙煎大麦、発芽玄米、もち麦、もちきび、キヌア、もちあわ、蒸煮黒豆(大豆)、蒸煮小豆、蒸煮緑豆、黒米、黒煎りごま、発芽赤米、たかきび、アマランサス		
内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45811	180日

もち麦入り十六穀グリッツ

もち麦を加えた十六種類の雑穀を配合しました。大麦と雑穀の健康イメージを付与することができます。

配合	押麦、黒米、もち麦、もちあわ、焙煎挽割大豆、もちきび、挽割とうもろこし、発芽玄米、たかきび、発芽赤米、アマランサス、キヌア、うるちひえ、挽割はと麦、白煎りごま、黒煎りごま		
内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45779	180日

雑穀グリッツ

色調・粒感・食感における雑穀の存在感を付与します

◎パン ◎菓子 など

使い方

既存レシピに前処理したグリッツを配合してください。

使用目安

10%程度

もち大麦グリッツ

内容量	入り数
5kg	2入
商品コード	賞味期限
45705	180日

焙煎大麦グリッツ

内容量	入り数
5kg	2入
商品コード	賞味期限
45703	180日

発芽玄米グリッツ

内容量	入り数
1kg	10入
商品コード	賞味期限
45730	180日

レトルト食品

混ぜるだけ もちもち十六穀

配合
もち麦(国産)、白麦、挽割大豆、たかきび、もちあわ、丸麦、黒米、押麦、白煎りごま、もちきび、挽割とうもろこし、焙煎挽割大豆、黒煎りごま、発芽玄米、焙煎発芽玄米、発芽赤米、植物油脂／トレハロース

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	10入×3	76331	360日

混ぜるだけ 雑穀ごはん

配合
もち玄米、黒米、焙煎挽割大豆、発芽もち麦、白煎りごま、挽割大豆、発芽玄米、挽割とうもろこし、植物油脂

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	10入×3	76330	360日

混ぜるだけ もち麦

配合
もち麦(国産)、植物油脂／トレハロース

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	8入×3	28912	360日

冷凍品

九穀フィリング

配合
胚芽押麦、もちきび、もちあわ、蒸煮黒豆(大豆)、蒸煮緑豆、蒸煮小豆、黒米、黒煎りごま、アマランサス

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	8入	28490	270日

冷凍もち麦

配合
もち麦(国産)、植物油脂

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	28891	365日
10kg	—	28890	

冷凍の調理方法

◎調理方法(電子レンジ)

10食分(500g)をラップして電子レンジで解凍します。(500W・8分40秒／1600W・2分40秒)
※解凍方法についてはご相談ください。

焙煎品

大麦フレーク

配合
大麦(国産)

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
180g	6入	45923	360日
5kg	2入	47643	

もち麦フレーク

配合
もち麦

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
180g	6入	45922	360日
5kg	2入	47646	180日

焙煎キヌア

配合
キヌア

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
10kg	2入	47640	360日

小麦粉製品

加工目的に合わせ、パン用・菓子用・中華麺用・うどん用・揚げ物用・そば割粉を取り揃えています。機械耐性、加工適正を含めた製品の特徴に適した品質の小麦粉をご提案いたします。

●規格値は原料事情により変更させていただく場合がございます。●内容量は25kgです。(記載銘柄を除く)



パン用

強力粉

食パン、菓子パン、デニッシュ、ドーナツ、ピザなどの幅広いパン作りに対応できます。焼き上げたときに風味、色相、ボリュームのバランスのよいパンに仕上がります。

金獅子

良質な麩質で、釜伸びのよいパン用粉。食パン、リッチなパンまでさまざまなパン用粉として使用可能。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.38	12.0	30002



特金獅子

豊富な麩質を持つパン用粉。食パン、リッチなパンに適した汎用タイプ。麺にも使用可能。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.50	12.7	30003



まるしんP

小型の菓子パンやデニッシュに適した汎用タイプのパン用粉。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.55	13.2	30201P



菓子用

薄力粉

和洋菓子全般(クッキー・カステラ・ショートケーキなど)にご使用いただけます。キメの細かいふんわりとした口溶けのよい食感に仕上がります。

ガトーナチュレ

ケーキなど洋菓子に向く菓子用粉。ふんわりとした口溶けのよい食感に仕上がる。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.42	8.5	30040



ガトーナチュレJPN

100%国産小麦粉を使用した菓子用粉。洋菓子だけでなく和菓子にも最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.40	8.0	30049



エーワン

キメが細かく、口溶けのよい菓子用粉。ボリュームがあり、洋菓子に最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.39	8.5	30052



内麦粉T

国産小麦使用菓子用粉。ボリュームがあり、しっとりとした食感。菓子全般に使用可能な製品。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	8.0	30158



中華麺用

準強力粉

主に中華麺、焼きそば、餃子の皮などにご使用いただけます。明るい色調と、なめらかなコシのある食感の麺に仕上がります。

驛馬

麺の変色や餃子の皮に出るホシが非常に少ない最高級中華麺用粉。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	12.0	30174



ゴールド天心

熟成がきき、麺の発色がよい最高級中華麺用粉。麺はコシが強く、ゆで伸びにくい。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	11.2	30028



天心

コシが強く、ゆで伸びにくい麺ができる高級中華麺用粉。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.35	10.8	30029



華福竜

ソフトな食感の麺ができる高級中華麺用粉。明るく冴えた色の麺で、変色しにくい。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	10.9	30017



A福竜

表面はつるっとソフトで中はしっかりとした歯ごたえのある中華麺用粉。袋麺にした際、外装への余分な水分の付着を抑制。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	11.3	30022



白鳳

餃子の皮・焼きそば用粉。なめらかで味が引き立ち作業性に優れている。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	10.6	30020



うどん用

中力粉

主にうどん用として、生めん・ゆで麺・乾麺・手打ちうどんにご使用いただけます。なめらかなツヤと、コシのあるもちもちとした麺に仕上がります。

麺名代

冴えた黄色味と、なめらかなツヤを持つ最高級麺用粉。もちもちとした粘弾性に富む食感、太物日本麺に最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.36	8.3	30048



麺山水

太物・細物の日本麺に最適な最高級麺用粉。ツヤのあるなめらかな麺で、シコシコとした食感。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.36	9.2	30018



甲斐駒

太物・細物の日本麺に適した最高級麺用粉。麺はなめらかでツヤがあり、小麦粉本来の風味と弾力のある食感が特徴。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.39	9.3	30032



麺しらべ(デンプン入り)

透明感のあるツヤと、ふっくらとしたやわらかい食感の最高級麺用粉。蒸し麺にも使用可能。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.32	7.8	30047



みずきH

国産中力粉100%のうどん用小麦粉。小麦粉本来の香りとしっかりと、歯ごたえのある食感が特徴。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.33	9.3	30071



地粉

国産(関東)小麦使用麺用粉。小麦粉本来の風味に優れた逸品。もちもちとした粘弾性に富む食感、うどんなどに最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.4	8.2	30042



青柳

国産小麦使用麺用粉。ボリューム感があり、たこ焼き・お好み焼きにも最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.49	9.9	30035



小麦粉製品



揚げ物用

ミックス粉

天ぷら粉用、バター用の専門の商品です。天ぷらはサクサク歯切れよい食感、バターは中の具材はやわらかく、薄衣でサクサク食感に仕上がります。

天ぷら粉ゴールド

衣が薄くつき、サクみを重視した天ぷら粉。きれいな黄金色に仕上がります。使いやすさにこだわった配合。

規格	粉	商品コード
10kg	天ぷら	33006
20kg	天ぷら	33008



バターエース450

特別な加工をした大麦粉を使用することで、バター粘度の安定と衣の均一化にこだわった。素材を活かした風味にできるのが特徴で、特に魚介系におすすめ。

規格	粉	商品コード
10kg	バター	33003



特別加工の大麦粉配合！ フライ用バター粉「バターエース450」

- 添加物フリー
- 水に対する分散性もよく、バター粘度が安定
- 薄衣に仕上がリ、ソフトでサクサク食感
- 衣は薄い、種にバターが均一に付着



薄衣に仕上がる！

A社

バターエース450

お客様の声



水産加工の株式会社カジマでは、すべてのフライ商品にバターエース450を使用しています。添加物の入っていないバターエース450を使用することで、会社理念でもある安心な商品づくりにつながるようこだわりをもって製造しています。

こちらの粉は**油っぽくなくさっぱりと仕上がリ、素材の味と風味がきわだつ商品になる**ところが特長です。

具材の味を強調したい魚介のフライ商品におすすめです。



そば割粉

強力粉

主にそばつなぎ粉としてゆで麺・生そば・乾麺にご使用いただけます。シャッキリとした歯切れのよい食感のそばに仕上がります。

銀河

ゆでそば配合用として、しっかりとした歯ごたえ、ゆで伸びしにくい。また、乾麺用としても最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.68	13.9	30009



あかね

しっかりとした歯ごたえ。ゆでそばに最適なそば配合用。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.80	14.5	30013



そば粉製品

独自の技術で、厳選した玄そば本来の風味を最大限に引き出します。

ロール挽き、石臼挽きともに風味だけではなく食味・食感とも優れたそば粉です。

また、お客様のさまざまなニーズにお応えできるよう、

豊富な種類のそばミックス粉を取り揃えております。

●規格値は原料事情により変更させていただく場合がございます。●内容量は25kgです。(記載銘柄を除く)



そば粉

減菌そば粉

霧しな御膳粉

更科系生そば用最高級減菌そば粉。そばデンプン独特のシャッキリとした食感が特徴。純度の高い白色のそば粉。

内容量	商品コード
20kg	32002



霧しな挽きぐるみ

生・ゆでそば用最高級減菌そば粉。そば殻を完全に取り除いた「純ヌギ」にこだわり、そば本来の風味と歯切れのよいそば粉。

内容量	商品コード
20kg	32001



霧しな香りそば

そばの風味成分である甘皮をふんだんに挽き込んだ減菌そば粉。ゆでた場合はコシ、ほぐれに優れ、小分けそばなどの調理麺にも適している。

内容量	商品コード
20kg	32003



石臼挽きそば粉

石臼挽きそば粉 霧しな更科

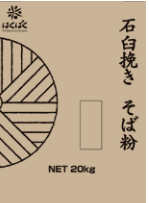
石臼でじっくりと挽き込んだそば粉。更科そばで、そば本来の風味とシャッキリとした食感が特徴。

内容量	商品コード
20kg	32225

石臼挽きそば粉 特挽き粉

甘皮部分をより多く含んだ、粗挽タイプのそば粉。食味、食感の改良に配合して使用。

内容量	商品コード
20kg	32227



色付け用そば粉

A黒粉

そば殻を細かく粉碎したそばの色調整用のそば粉。

内容量	商品コード
20kg	32113



そばミックス粉

香りそばミックス(W)

純ヌギ挽きぐるみ製法で製粉したそば粉を使用。生そば・ゆでそばにも適している。

色目	商品コード
普通	30120F



そばミックス粉 朝霧(C)

標準的な色合いの生・ゆでそば用そばミックス粉。幅広い層に受け入れられるよう開発した商品。ゆで伸びが少なく、麺のほぐれがよい。

色目	商品コード
普通	30118

そばミックス粉 朝霧50

そば粉50%配合のそばミックス粉で風味に優れ歯切れのよい食感。生そばでも経時変化の少ない特別な配合。

色目	商品コード
普通	30145



そばミックス湧玉(C)

なめらかな食感と見た目もそばらしい色合い。生そばにおすすめ。

色目	商品コード
普通	30164

そばミックス山神

更科タイプの生・ゆでそば用粉。そば粉、割り粉ともに特別に吟味されたものを使用。歯切れのよい食感。風味に優れている。

色目	商品コード
白い	30120S

そばミックス粉C

グルテンを使用したゆで伸びしないそばミックス粉。スタンダードな色目で、ゆでそば用に適している。

色目	商品コード
普通	30232

8割そばミックス粉(A)粗挽

当社技術により、そば粉8割でも通常の製麺機でしっかりと麺製造が可能。そばの実を粗く挽いたものを配合。

色目	商品コード
白い	30126

