

粉製品

機械耐性、加工適性、加工目的に合わせた粉を取り揃えています。



パン用

強力粉

主に食パン、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、釜伸びのよい高級パン用粉。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

豊富な麩質を持つ高級パン用粉。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

主に和洋菓子全般(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。



エーワン

キメが細かく、口溶けのよい高級菓子用粉。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



ガトーナチュレ

ケーキなど洋菓子に向く最高級菓子用粉。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	8.8	30040



内麦粉T

国内産小麦粉使用菓子用粉。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



ガトーナチュレJPN

100%国内産小麦粉を使用した最高級菓子用粉。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



●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)



山梨本社・中央工場

〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629 TEL:050(3162)6960 FAX:055(274)8967

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)1663

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/>

株式会社はくばく
www.hakubaku.co.jp

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加水アップ。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るため、時間が経ってもパサつきにくく、おいしいパンが続きます。

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・ヘルシー感を付与したパン作りもできます。

もち大麦粉 パン：推奨配合率10～30%



◎食パン

もちもちとした食感を好む日本人に向けたもちもち食感となります。小麦粉より加水もアップするので多加水パンのようなもちもち感となります。

◎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れます。

大麦粉の使用目安

- ・もちもち感の付与
- ・食物繊維の付与
- ・高配合にすることで、機能性の付与

もち大麦粉

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

- ・国内産原料
- ・サクみの付与
- ・小麦と遜色なく使用できる

うるち大麦粉

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%

製造時の目安

大麦配合量	低	高
吸水率	低	高
ミキシング時間(低速)	短	長
ミキシング時間(高速)	長	短
グルテン添加量	少	多

雑穀粉の使用目安

使い方…既存レシピに本品を配合してください。
使用目安…5%～30%程度

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 さくさく感の付与

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、さくさく食感となります。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、さくさく感につながります。

② 風味をアップ

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。

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。

うるち大麦粉 お菓子：推奨配合率～100%



◎クッキー・サブレ

うるち大麦粉には小麦グルテンが含まれていないので、通常練る工程で発生するグルテンが作られず、さくさく食感となります。また小麦粉に比べて生地がだれにくく保形性がよく扱いやすいです。

◎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。

※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。

雑穀グリッツの使用目安

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



※フィリングのメリット(大麦)

レトルト加工しているので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。

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、サクみの付与等、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)

もちり感を付与できます。

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



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



うるち大麦粉

焙煎大麦粉

国内産
色づき

パンや焼き菓子里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

焙煎大麦粉よりも色が濃く、より色づきを求める方向向け。カフェメニューなどオシャレ感を演出できます。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



大麦粉M200

国内産

作業性がよく、大麦粉らしいサクみを付与できます。



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

焼き菓子用大麦粉

国内産
食感付与
(さくさく)

粒度が最も粗いため、焼き菓子里に使用することでよりさっくり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

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できるようになりました。商品に混ぜ込むことで雑穀の持つ「健康感」や「イメージ」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、食感が活かした焼き菓子里に仕上がります。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、雑穀の風味が活かし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

雑穀粉

パン・菓子・麺類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

既存レシピに本品を配合してください。

使用目安

5%~30%程度

粉 パン・菓子・麺類などの粉二次加工品の製造に適している

グリッツ 色調・粒感・食感における雑穀の存在感の付与

発芽玄米粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45640	180日



焙煎発芽玄米粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45642	180日



はと麦粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45662	180日



赤たかきび粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45668	180日



もちきび粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
15kg	—	30511	180日



もちあわ粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
15kg	—	30512	180日



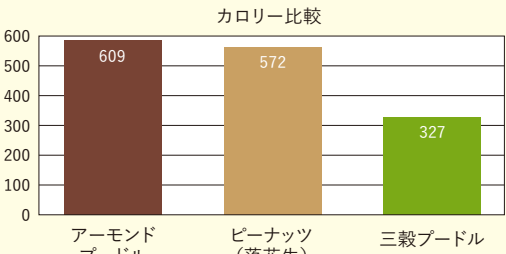
キヌア粉

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45660	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・菓子の開発にお役立ちします。しかも、用途に応じてさまざまなブレンドと粉、グリッツ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

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かし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。

フィリング

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

焙煎した原料を使用しているためパン・菓子に前処理なしで使用可能です。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	



グリッツ使用前の下処理方法

- 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ボイル
たっぷりのお湯で1〜2分ほど、ボイルしてください。

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

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	

黒豆グリッツ

内容量	入り数	
5kg	2入	
商品コード	賞味期限	
45751	180日	

冷凍

レンジで温めるだけ。簡単に調理できます。IQFバラ凍結で食品ロスありません。

冷凍もち麦

配合	もち麦		
	内容量	入り数	商品コード
	1kg	10入	28857
			賞味期限 365日



冷凍の調理方法

◎電子レンジ
調理方法
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。

フィリング

レトルト加工しているので料理に混ぜるだけ。前処理なしですぐにパンの具材として使えます。

もち麦フィリング

配合	もち麦		
	内容量	入り数	商品コード
	1kg	8入	28830
			賞味期限 270日

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
	1kg	8入	28490
			賞味期限 270日



焙煎品

大麦フレーク

配合	大麦		
	内容量	入り数	商品コード
	5kg	2入	47643
			賞味期限 360日

焙煎キヌア

配合	キヌア		
	内容量	入り数	商品コード
	10kg	2入	47640
			賞味期限 360日

