



大麦は健康機能性素材として注目されています。

大麦ってなに？ 大麦は、白米と同様に古くから主食として親しまれてきた穀物です。

◎大麦と小麦の違い

大麦も小麦も同じイネ科の植物です。大麦は小麦に比べて葉が短く幅広で、幼植物の頃は小麦よりも大柄に見えることから「大麦」の名がついたといわれており、実の大きさはほとんど変わりません。大麦はごはん、小麦はパンに適しています。また、大麦はビールや麦茶などでも親しまれています。



大麦



小麦

◎もち性とうるち性

大麦にも「もち」と「うるち」がある



食物繊維を多く含む大麦のなかでも特に食物繊維量が高く、ぶちぶち・もちりした食感が魅力のもち麦は、もち性。



麦とろごはんに使われるさっぱりとした食感の押麦は、うるち性の代表格です。

米に「もち米」と「うるち米」があるように、大麦にも粘りが強い「もち性」と粘りが少ない「うるち性」があります。

◎水溶性食物繊維と不溶性食物繊維

水溶性食物繊維

- ・腸内細菌の餌になる
- ・食べたものをゼリー状に包んで胃から腸へゆっくり移動させる

不溶性食物繊維

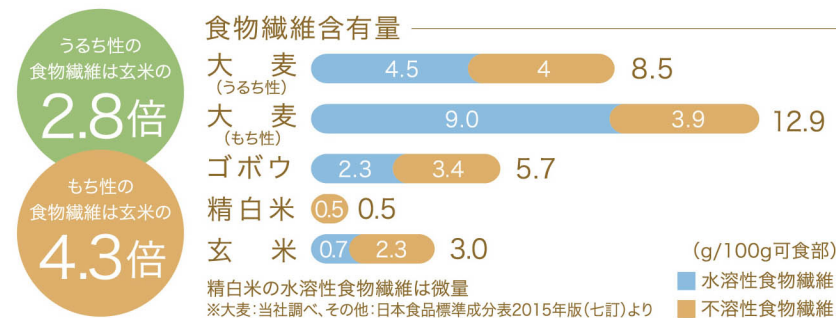
- ・便の力を増す
- ・腸内の有害物質が腸に長く留まるのを防ぐ

3割麦ごはんを1日2杯食べれば1日の食物繊維不足は解消します。



※大麦（もち性）を使用した場合

◎大麦の食物繊維



大麦には働きの異なる「水溶性食物繊維」と「不溶性食物繊維」がバランスよく含まれています。

◎大麦の調理方法◎

食べやすいのに加え食物繊維を豊富に含んでいるので毎日の食事に欠かせない食材です。

ごはんに加えて炊飯

調理方法

- ①白米をとぎ、炊飯器に入れいつも通り水加減します。
- ②大麦と大麦の2倍量の水を加えたら30分ほど浸漬させ炊飯します。

※大麦は水洗いの必要はありません。

使用目安

大麦の配合量
白米の10%～30%程度
大麦分の水
大麦重量の2倍



ゆでてサラダやスープに

調理方法

- ①お湯で、大麦を15～20分ゆでます。
- ②ゆであがったら、流水で洗い、水気を切ります。

※ゆで上がり重量は、乾物状態の約3倍になります。



欧米では大麦は野菜として扱われ、大麦がサラダやスープで食されています。

スチームコンベクションオーブン

調理方法

- ①容器に大麦100%に対して水220%を入れます。
- ②コンビネーションモードで150℃・30分加熱します。



※機械によって差があります

大麦

一口に「大麦製品」と言っても、いろいろな種類があります。大麦を原料に食べやすさや用途・栄養価別に選んでいただけるよう様々な加工を施しています。

〈もち性大麦〉

もちもちとした食感と冷めてもおいしいという特徴があります。

もち麦(丸麦)

プチプチした食感が押麦より強いので炊飯だけではなく、スープやサラダの具材としても使用していただけます。



もち麦とカラフル野菜のサラダ



もち麦とキヌアのミネストローネ

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	11265	360日
5kg(紙袋)	—	13500	
20kg(紙袋)	—	13502	

〈うるち性大麦〉

食感を良くしたり、調理しやすくしたり、食べやすくしたりなど、目的に応じた様々な加工方法があります。

優良麦(丸麦)

外皮を取り除き削った丸い大麦です。味噌や焼酎などの加工原料としてご利用いただけます。



押麦

粒の真ん中の黒条線が特徴の最もスタンダードな大麦。蒸気に当てた後ローラーで圧縮し、炊きやすくしています。



押麦EX

押麦をさらに薄く押し、浸漬時間なしで、炊飯することができます。ゆで時間も通常の押麦と比較して、短縮することができます。



内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	11034	360日
5kg(紙袋)	—	11051	
20kg(紙袋)	—	11055	

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	11034	360日
5kg(紙袋)	—	11051	
20kg(紙袋)	—	11055	

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg(紙袋)	—	11052	360日

胚芽押麦

栄養素の宝庫「胚芽」を残した押麦。胚芽にはビタミンB1やビタミンEなどが含まれています。



ビタバレ

丸麦を二つに割り、一部黒条線を除いて圧縮しているため、炊飯後押麦と比較して目立ちません。さらに大麦にビタミンを添加しました。



内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	15034	360日
20kg(紙袋)	—	15055	

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	10034	360日
5kg(紙袋)	—	10004	
20kg(紙袋)	—	10055	



押麦ときのこの炊き込みごはん

大麦は吸水性が良いため押麦に味がしっかりしみ込みます。

米粒麦

大麦を二つに切断し、黒条線を除き、お米そっくり加工しました。粒の比重も米と同じなので、米に混ぜて炊いても目立たなく食べやすいです。



内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	12034	360日
5kg(紙袋)	—	12005	
20kg(紙袋)	—	12010	

純麦

より白くなるように改良した大麦品種「ファイバースノウ」を使用し、米粒麦より、さらに白米の炊き上がりになじくように加工しました。



内容量	入り数	商品コード	賞味期限
600g	8入	19179	360日
5kg(紙袋)	—	19177	
20kg(紙袋)	—	19178	



米粒麦エビピラフ

うるち性大麦を、ピラフやチャーハンに使用することで、パラパラとした食感になります。

●商品サイズは、お問合わせください。 ●画像はイメージです。 ●商品仕様は変更する場合がございます。

単品雑穀

見た目も味も個性のある雑穀。ミネラルを多く含み栄養価も高く健康志向のメニューにも取り入れられています。主食・おかず・前菜・スープ・デザートなど、それぞれの特性を活かせばメニューの幅も広がります。

◎ごはんに加えて炊飯

🍳 調理方法

- ①白米をとき、炊飯器に入れいつも通り水加減します。
 - ②雑穀と雑穀の2倍量の水を加えたら30分ほど浸漬させ炊飯します。
- ※雑穀は水洗いの必要はありません。

使用目安 配合量:白米の10%程度 加水量:雑穀の重量の2倍

◎ゆでてサラダやスープに

🍳 調理方法

- ①お湯で、雑穀をゆでます。
小粒は10～15分、その他15～20分。
- ②ゆであがったら、流水で洗い水気を切ります。

※ゆで上がり重量は、乾物状態の約3倍になります。

キヌア

母なる穀物と呼ばれるキヌアは、必須アミノ酸をバランスよく含みます。「スーパーフード」と呼ばれ、世界で注目されています。粒の周囲を胚芽がくるとと囲んでいるのも特徴です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47708	360日
300g	8入	47721	
10kg	2入	47637	



マグロとキヌアの
オクラとろろ和え

アマランサス

驚異の穀物として注目を集めています。当社の扱う穀物の中で、粒が最も小さく、プチプチとした食感が楽しめます。やわらかめに炊くとふんわりと仕上がりが、ゆでるとほぼ透明になります。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47709	360日
300g	8入	47722	
10kg	2入	47636	



アマランサスときのこの
和風パスタ

もち黒米

美容食や長寿食として珍重され、「薬米」の別名も持ちます。ぬかの部分の黒色素「アントシアニン」はポリフェノールの一種です。この色素により、ごはんが色づきます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
150g	8入	47782	360日
300g	8入	47720	
500g	6入	47725	
5kg	2入	47010	180日



黒米の麻婆ごはん

もちきび

イネ科の一年草で原産地はインドといわれています。古代中国では最高級の主食として珍重され、「黄米」と呼ばれています。冷めてもモチモチ、彩りもきれいなので、おにぎりやお弁当に最適です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47706	360日
15kg (紙袋)	—	47616	



もちきびと人参のサラダ

赤米

縄文時代に中国大陸から伝わり、米のルーツとされています。また、赤飯の起源でもあるといわれています。ぬかの部分の赤色素「タンニン」はポリフェノールの一種です。甘みが強く味わい深いのも特徴。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47014	360日



もちあわ

日本では稲作が始まる以前の、縄文時代より主食用穀物として栽培されていました。独特のもっちり食感で甘みがあり、くせがなくてやさしい味わいの穀物です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47707	360日
15kg (紙袋)	—	47617	



うるちひえ

稲作が始まる以前から「あわ」とともに主食とされ、優れた栄養から凶作のとき何度も祖先の命を救ってきました。増加しつつある食物アレルギーの患者のための主食穀物としての需要も期待されています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
15kg (紙袋)	—	47638	360日



発芽玄米

玄米を発芽させ、栄養価を高めたものです。発芽することで硬い外皮は柔らかくなり、でんぷんがブドウ糖に変わり、独特の甘みが出ます。注目すべきは栄養成分GABAが発芽することにより増えます。当社独自のスチーム製法で製造しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	8入	47771	360日



赤たかきび

豊富なカリウムの他に、鉄などのポリフェノールを含みます。弾力のある食感でコクがあり、ゆでてひき肉の替わりに使用しても美味しく召し上がれます。当社のたかきびは、搗精して使用しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
10kg	2入	47732	360日



はと麦

良質なたんぱく質であるアミノ酸(グルタミン酸、プロリン、ロイシン)を含みます。ふっくらとして噛み応えがあり、淡泊な味わいの中にも独特の旨みがあります。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47705	180日
10kg	2入	47778	



雑穀ミックス

ひとつひとつの持ち味を多角的に分析し、国内外から個性豊かな穀物を厳選。はくばくならでのブレンド技術で、それぞれの長所を引き出し豊かな味のハーモニーをお届けします。

五穀ブレンド

- ◎色づきなし
- ◎さっぱりとした食感

配合 大麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
300g	8入	47794	360日
1kg	12入	47001	
15kg (紙袋)	—	47002	



五穀ブレンド (黒)A

- ◎色づきあり
- ◎もちもちとした食感

配合 もち麦、黒米、発芽玄米、もちきび、もちあわ

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47516	180日



雑穀の入ったもち麦 (五穀)

- ◎色づきあり
- ◎もち麦高配合

配合 もち麦、大麦、黒米、発芽玄米、大豆

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47527	360日



お豆と雑穀ごはんの素 (九穀)

- ◎色づきあり
- ◎もちもちとした食感
- ◎豆類のほっくりとした食感と甘みが特徴

配合 大麦、もちきび、もちあわ、黒豆(大豆)、緑豆、小豆、黒米、黒ごま、アマランサス

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47003	180日



まいにちおいしい雑穀ごはん (十二穀)

- ◎色づきあり
- ◎さっぱりとした食感
- ◎発芽玄米のぶちぶちとした食感が特徴

配合 発芽玄米、もちあわ、大麦、黒米、アマランサス、はと麦、キヌア、白ごま、もちきび、とうもろこし、黒ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	6入	47790	360日
5kg	2入	47009	



業務用雑穀ブレンド (十六穀)

- ◎色づきあり
- ◎食べやすいさっぱりとした配合

配合 大麦、もち麦、黒米、大豆、発芽玄米、とうもろこし、うるちひえ、もちあわ、もちきび、赤米、アマランサス、キヌア、たかきび、はと麦、白ごま、黒ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47734	180日



国内産五穀ブレンド

- ◎色づきなし
- ◎国内産限定ブレンド

配合 もち麦、大麦、赤米、大豆、発芽玄米

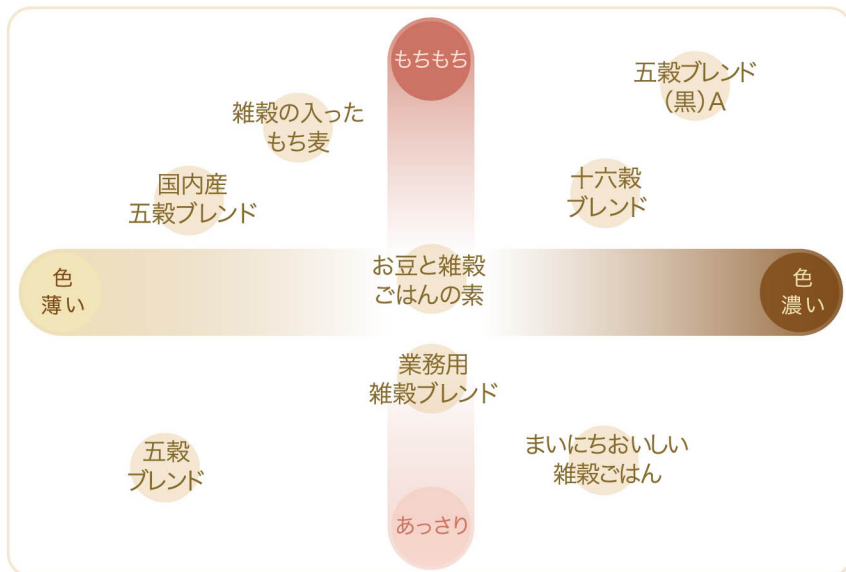
内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47023	180日



十三穀雑穀ごはんできのごとトマトのカレー

雑穀ミックス商品 ポジショニングマップ

あらゆる種類の雑穀ブレンドがあります。色付きや食感等お好みのものをお選び頂けます。



五穀のカクテルサラダ



国産五穀の肉巻きごはん

調理済み雑穀

加熱調理済みなので、前処理無しで混ぜるだけ。どんな素材にも合わせやすく、製パン・製菓・惣菜など様々な用途にお使いいただけます。

調理済み雑穀加工方法

レトルト

レトルト(高压釜)により
120℃4分以上の高温高压で
調理されたもの

冷凍

調理したものを
瞬間凍結方法の1つである
IQF (Individual Quick Frozen) で
凍結したもの

焙煎

焙煎機を用いて
こんがり焼き上げたもの

レトルト食品 あらゆる料理に混ぜるだけで、簡単に調理できます。

ごはん混ぜるだけ

調理方法 炊きあがったごはん150g
(1膳分)に「混ぜるだけシリー
ズ」15gを混ぜ込みます。

惣菜・パン

調理方法 既存レシピに本品を配合して
ください。
使用目安：10%程度



混ぜるだけ もちもち十六穀

配合 もち麦、小豆、発芽玄米、
もちあわ、大麦、大豆、たかきび、
黒米、アマランサス、はと麦、キヌア、
白ごまもちきびとうもろこし、赤米、黒ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	20入	28098	270日

九穀 フィリング

配合 大麦、もちきび、もちあわ、黒豆(大豆)、
緑豆、小豆、黒米、黒ごま、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

もち麦 フィリング

配合
もち麦

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	8入	28830	270日

混ぜるだけ もち麦

配合
もち麦

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	20入	28831	270日

冷凍 レンジで温めるだけで、簡単に調理ができます。

電子レンジ〈240gの場合〉500W:約4分、1000W:約2分

調理方法 ●袋のまま: 袋上部の点線を切り取り、袋のまま
耐熱皿にのせ、加熱してください。
●袋から出して: 平らな耐熱皿に本品240gを広げて
ラップをし、加熱してください。

茹で解凍

調理方法 ①沸騰したお湯に本品240gを入れて
1分間茹でます。
②茹で上がったら十分に水気を切ります。



冷凍押麦

配合
押麦

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
240g	20入	28421	360日

焙煎 ふりかけるだけで、不足しがちな栄養素を簡単に摂ることができます。



調理不要

使用目安
料理1食に対して
大さじ1杯程度



大麦 フレーク

配合
大麦

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47643	360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

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徴をもった商品をご提案します。

大麦粉

もち性

・もちり感の付与
・食物繊維の付与
・高配合にすることで、
機能性の付与

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

うるち性

・国内産原料
・サクみの付与
・小麦と遜色なく使用
できる

配合目安	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
酵素添加量 グルテン添加	少	多

特徴	商品名	内容量	商品コード	パン	菓子	麺	特徴
機能性 (大麦β-グル カン規格化)	大麦粉BGG	20kg	30551	◎	○	○	大麦βグルカンを規格化しており、製パン した際に最も内相が白くなる
	もち大麦粉BGG	20kg	30552	○	◎		大麦βグルカンを規格化しており、もちり とした食感を付与することができる
食感付与	ソフト系大麦粉	20kg	30527		◎	◎	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る
	焼き菓子用大麦粉	1kg×10 5kg×2	45500S 45501S		◎		粒度が最も粗いため、焼き菓子に使用す ことでよりさっくりとした食感になる
	もち麦健美M	20kg	30528			◎	もち性大麦とうるち性大麦をブレンドした 配合 もち性のみの粉と比較すると使いやすく、 もちり感を付与することができる
色付き (香り)	焙煎大麦粉	1kg×10 5kg×2	45602 45603	◎	◎		焼き菓子やパンに色づきと香ばしい香りを 付与 高焙煎大麦粉は、焙煎大麦粉より焙煎度 合いが高い
	高焙煎大麦粉	5kg×2	45605	◎	◎		
白さ	大麦粉W	20kg	30558	○		◎	色調が比較的白い大麦品種を使用 色が白く、褐変しにくい特徴がある
汎用性高	大麦粉M200	20kg 1kg×10	30510 45500	○	○	○	作業性が良い 大麦粉らしいサクみを付与することができる
	大麦粉MT	20kg	30517		○	○	一部α化しており、うるち性大麦の中では もちりとした食感になりやすい
	もち大麦粉	20kg 1kg×10	30525 45504	○	◎	○	もちり感を付与することができる

賞味期限: 180日



米原料は国内産です。 ●商品サイズは、お問合わせください。 ●画像はイメージです。 ●商品仕様は変更する場合がございます。

米原料は国内産です。 ●商品サイズは、お問合わせください。 ●画像はイメージです。 ●商品仕様は変更する場合がございます。

雑穀粉・雑穀グリッツ

粒の状態の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。

- ◎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・麺類等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

雑穀	粉	容量	商品コード	グリッツ	容量	商品コード
大麦		1kg×10入 20kg	45500 30510		1kg×10入	45700
もち大麦		1kg×10入 20kg	45504 30525		1kg×10入 5kg×2入	45704 45705
焙煎大麦		1kg×10入 5kg×2	45602 45603		1kg×10入 5kg×2入	45702 45703
黒米		1kg×10入 5kg×2入	45644 45645		1kg×10入	45734
赤米		1kg×10入	45646		1kg×10入	45736
発芽玄米		1kg×10入	45640		1kg×10入	45730
焙煎発芽玄米		1kg×10入	45642		1kg×10入	45732
はと麦		1kg×10入	45662		1kg×10入	45722
赤たかきび		1kg×10入	45668		1kg×10入	45718
もちきび		1kg×10入	45510	—	—	—
もちあわ		1kg×10入	45512	—	—	—
キヌア		1kg×10入	45660	—	—	—
黒豆	—	—	—		1kg×10入 5kg×2入	45750 45751
小豆	—	—	—		1kg×10入	45752
緑豆	—	—	—		1kg×10入 5kg×2入	45754 45755



黒米グリッツロールケーキ



雑穀粉の焼き菓子



もちあわ粉でツナチヂミ

各雑穀の特徴はP3へ

米原料は国内産です。

●商品サイズは、お問合わせください。●画像はイメージです。●商品仕様は変更する場合がございます。

雑穀ブレンドの粉とグリッツ

雑穀をブレンドしたものを粉・グリッツにすることで、様々な特徴のある商品を揃えました。用途に応じてご使用頂けます。

三穀プードル

大麦、トウモロコシ、大豆の3種の穀物を焼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・旨味、食感が活かした焼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徴です。



穀物中心の素材ですので、カロリーが低いのが特徴です。

三穀プードル …………… 327kcal
アーモンドプードル …… 587kcal
ピーナッツ(落花生) …… 562kcal

三穀プードル:当社計算値
その他:日本食品標準成分表2015 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味・風味の活かした二次加工品に仕上がります。



配合 大麦、もちきび、黒ごま、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
1kg	10入	45816	180日
5kg	2入	45817	

菓子用五穀グリッツ

加熱済みの素材を使用。香ばしい香りとザクザクとした食感を付与することができます。



配合 焙煎大麦、こがし麦、粗挽き大豆、焙煎発芽玄米、黒豆(国産)

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45777	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 大麦、焙煎大麦、発芽玄米、もち大麦、もちきび、キヌア、もちあわ、黒豆(大豆)、小豆、緑豆、黒米、黒ごま、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



七穀のマドレーヌ

各雑穀の特徴はP3へ

菓子用雑穀ミックス

焙煎した原料を使用しているので製菓・製パンに前処理無しで使用可能です。焙煎による香ばしい香りと歯ごたえで特徴を付与できます。クッキーやパウンドケーキ等焼き菓子にもオススメです。



配合 焙煎大麦、黒豆(大豆)、焙煎発芽玄米、黒ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45806	180日
5kg	2入	45807	

七穀グリッツ

7種類の雑穀を配合し粗挽きにしました。色づきせず、他の素材を邪魔しないあっさりとした食感と風味が活かした二次加工品に仕上がります。



配合 オーツ麦、ライ麦、もちきび、とうもろこし、白ごま、キヌア、アマランサス

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45809	180日

十六穀グリッツ

16種類の雑穀をバランスよく配合しました。歯ごたえとともにほんのり色づき、香ばしい香り・甘味のある雑穀の存在感が活かした二次加工品が仕上がります。



配合 もちあわ、黒米、発芽玄米、黒豆(大豆)、もちきび、赤米、アマランサス、キヌア、小豆、たかきび、はとむぎ、白ごま、黒ごま、大麦、とうもろこし、うるちひえ

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45774	180日
5kg	2入	45775	



十六穀のふわりパン

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 大麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、白ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45670	180日
5kg	2入	45671	

五穀グリッツ

5種類の雑穀を配合し粗挽きにしました。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 大麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、白ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	45770	180日

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、特徴を付与できます。



配合 大麦、もちきび、もちあわ、黒豆(大豆)、緑豆、小豆、黒米、黒ごま、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
5kg	2入	45773	

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 大麦、黒米、もち大麦、もちあわ、挽き割り大豆、もちきび、コーングリッツ、発芽玄米、たかきび、赤米、アマランサス、キヌア、うるちひえ、はと麦、白ごま、黒ごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	45779	180日



五穀グラノーラバー

小麦粉製品



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
30174
麺の変色やギョウザの皮に出る小麦スベックが非常に少ない最高級中華麺用粉。
灰分 0.34 粗蛋白 11.4



華福竜
30017
ソフトな食感の麺ができる高級中華麺用粉。明るくさえた色の麺で、変色しにくい。
灰分 0.34 粗蛋白 10.9



ゴールド天心
30028
熟成がきき、麺の発色が良い最高級中華麺用粉。麺はコシが強く、ゆで伸びしにくい。
灰分 0.34 粗蛋白 11.2



天心
30029
コシが強く、茹で伸びしにくい麺ができる高級中華麺用粉。
灰分 0.35 粗蛋白 10.8



宝王
30026
蒸されやすく、ソフトなコシのある食感の麺ができる蒸麺用粉。
灰分 0.34 粗蛋白 10.0



白鳳
30020
ギョウザの皮・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 0.34 粗蛋白 10.7



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良いパンに仕上がります。



金獅子
30002
良質な麩質で、釜伸びの良い高級パン用粉。食パン、リッチなパンまで様々なパン用粉として使用可能。
灰分 0.38 粗蛋白 12.0



特金獅子
30003
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。麺にも使用できます。
灰分 0.50 粗蛋白 12.7



スーパー金獅子
30001
色の白さを追求した最高級パン用粉。風味に優れ、高級食パン、菓子パン等に最適。
灰分 0.35 粗蛋白 10.8



まるしんP
30201P
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 0.55 粗蛋白 13.2



そば割粉 強力粉

主にそばつなぎ粉として茹で麺・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
30009
ゆでそば配合用として、しっかりとした歯応え、茹で伸びしにくい。また、乾麺用としても最適。
灰分 0.68 粗蛋白 13.9



あかね
30013
しっかりとした歯応え。ゆでそばに最適なそば配合用。
灰分 0.80 粗蛋白 14.5



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、コシのあるモチモチとした麺に仕上がります。



麺名代
30048
冴えた黄色味と、なめらかなツヤを持つ最高級麺用粉。モチモチとした粘弾性に富む食感、太物日本麺に最適。
灰分 0.36 粗蛋白 8.5



みずきH
30071
国内産中力粉100%のうどん用小麦粉です。小麦粉本来の香りとしつかりとした、歯ごたえのある食感が特徴です。
灰分 0.36 粗蛋白 9.2



麺しらべ(デンプン入り)
30047
透明感のあるツヤと、ふっくらとした柔らかな食感の最高級麺用粉。蒸し麺にも使用できます。
灰分 0.32 粗蛋白 7.7



麺山水
30018
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 0.36 粗蛋白 9.1



地粉
30042
国内関東産小麦使用麺用粉。小麦粉本来の風味に優れた逸品。モチモチとした粘弾性に富む食感、うどん等に最適。
灰分 0.4 粗蛋白 7.5



国内産強力粉風花
30043W
国内産強力100%で小麦本来の香りにこだわりました。パン、麺、そば割と幅広く使用できます。
灰分 0.42 粗蛋白 10.5



甲斐駒
30032
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 0.39 粗蛋白 9.1



青柳
30035
国内産小麦使用麺用粉。ボリューム感があり、たこ焼き・お好み焼きにも最適。
灰分 0.49 粗蛋白 9.7



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。



ガトーナチュレ
30040
ケーキ等洋菓子に向く最高級菓子用粉。アワツとした口溶けのよい食感に仕上がります。
灰分 0.42 粗蛋白 8.6

ガトーナチュレ JPN
30049
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です。
灰分 0.40 粗蛋白 8.0



エーワン
30052
キメが細かく、口溶けの良い高級菓子用粉。ボリュームがあり、洋菓子に最適。
灰分 0.39 粗蛋白 8.5



内麦粉T
30158
国内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 0.34 粗蛋白 8.0



揚げ物用粉 薄力粉

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、バターは内層はやわらかく、ソフトな食感に仕上がります。

天ぷら粉

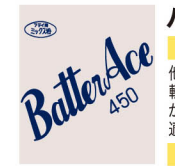


天ぷら粉ゴールド
33006
サクサクとした衣のかき揚げ専用粉。ボリュームが良く、惣菜天ぷら等に最適。
規格 10kg



吟天
33002
咲きが良く、カラッと揚がる天ぷら粉。黄金色の衣で高級感のある製品。サクとした軽い食感が長時間持続。
規格 10kg

バター粉



バターエース450
33003
他社と違い大麦粉を使用。サクリとした軽い口当たりのフライ専用粉。ボリュームが良く、衣がはがれにくいので惣菜に最適。冷凍食品のフライ用粉としても可能。
規格 10kg

そば粉製品

減菌そば粉



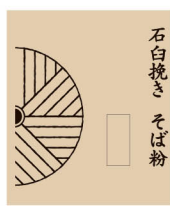
霧しな挽きぐるみ
32001
生・ゆでそば用最高級減菌そば粉。そば殻を完全に取り除いた「純スギ」にこだわり、そば本来の風味と歯切れの良いそば粉。
規格 20kg



霧しな香りそば
32003
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。そば殻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。
規格 20kg

霧しな御膳粉
32002
更科系生そば用最高級減菌そば粉。そば殻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。
規格 20kg

石臼挽きそば粉



石臼挽きそば粉 霧しな更しな
32225
石臼でじっくりと挽き込んだそば粉。更しなそばで、そば本来の風味とシャキシャキとした食感が特徴。
規格 20kg



八割そばミックス粉
30122
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できます。そば粉本来の香りと、食感の良いそばに仕上がります。
色目 白い

八割そばミックス粉 A粗挽
30126
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できます。そばの実を荒く挽いたものを配合しています。
色目 白い

そばミックス粉



そばミックス粉甲州街道
30144
そば粉、割り粉ともに特別に吟味されたものを使用。しっかりと硬さ。風味に優れている。
色目 普通



そばミックス粉 朝霧C
30118
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、麺のほぐれが良い。
色目 普通

そばミックス粉 朝霧50
30145
そば粉50%配合のそばミックス粉で風味に優れ歯切れの良い食感。生そばでも経時変化の少ない特別な配合。
色目 普通



そばミックス粉山神
30120 S
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。歯切れの良い食感。風味に優れている。
色目 白い

香りそばミックス粉(W)
30120F
純抜き挽きぐるみ製法で製粉したそば粉を使用。生そば、茹でそばにも適しています。
色目 普通

麦茶

国内産大麦を使用し、お客様のお好みに合わせた焙煎品の提案が可能。原料、焙煎度合、焙煎条件、粉碎状態で香り・味・色が異なるあらゆる焙煎品を揃えています。



はくばくのマ茶

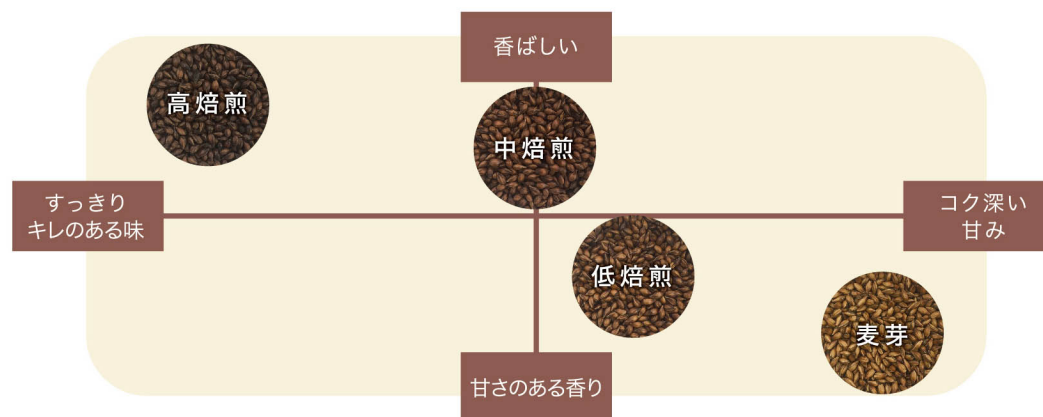


- ◎トレースが確認できる、国内産大麦100%使用
- ◎苦味や渋みがでにくい、熱風焙煎製法
- ◎旨味や風味を生かす、マ茶の焙煎・粉碎技術開発
- ◎FSSC22000を取得した工場で加工



商品名(素材)	内容量	賞味期限	商品コード	焙煎度	形態	特徴
あらびき粗挽低焙煎マ茶10kg	10kg(紙袋)	540日	27027	低焙煎	粉碎	甘みが強く苦みが弱い
低焙煎マ茶10kg			27309		粒	香り高く甘みが強い
あらびき粗挽マ茶10kg			27304	中焙煎	粉碎	スモーキーな焙煎の香り、しっかりとした味わい
マ茶10kg			27005		粒	スモーキーな焙煎の香り、しっかりとした味わい
あらびきH1粗挽マ茶			27306	高焙煎	粉碎	苦みがややあり、キレのある味わい
高焙煎マ茶10kg			27033		粒	苦みがややあり、コク深い
※あらびき粗挽焙煎麦芽10kg			27305	麦芽	粉碎	スパイシーな甘い香りと味わい
焙煎麦芽10kg			27055		粒	スモーキーでコクのあるまろやかなマ茶
あらびき香り粗挽マ茶10kg			27026	低焙煎+高焙煎	粉碎	甘みと苦みをバランスよく組み合わせた、飲みやすいブレンド

※麦芽…大麦を発芽させたもの。主にビールの原料として使用されています。発芽することにより、甘みや旨味が増します。麦芽を焙煎し、マ茶に加えることにより、液体に抽出したマ茶の味に甘み、旨味、コクなどが加わります。



業務用販売本部

東京事務所
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番6号製粉会館2F TEL:03(5847)5800 FAX:03(5641)3650

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
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町30番1号タマビル日本橋箱崎6F TEL:03(5623)3991 FAX:03(3663)5891

営業拠点 関東・北海道・東北・甲信・東海・関西・中四国・九州・金沢 ホームページ <http://www.hakubaku.co.jp>



私達はヴァンフォーレ甲府を応援しています



私達はFSSC22000を取得しています

株式会社 はくばく
www.hakubaku.co.jp

2019.2



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

The Kokumotsu Company

穀物の新しい価値を提供します

