

中華麵用粉



中華一番

**特徴**-----  
食感、色相に優れ、変色の少ない高品質な中華麵用粉。ワンタン、ギョウザの皮にも最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.35
蛋白	11.5



特天竜

**特徴**-----  
風味、色沢に優れ、高級ラーメン、ワンタン、シュウマイに最適。代表的な中華麵用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.36
蛋白	11.0



玉竜

**特徴**-----  
高品質な中華麵用粉。色沢、食感とも抜群で、色の変化がありません。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.35
蛋白	11.2



N あゆ

**特徴**-----  
色の良さと風味の良さを特徴とする高品質な強力小麦粉です。中華麵、ピザ、ギョウザの皮に最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.36
蛋白	11.8

麵用粉



玉めん

**特徴**-----  
高品質な麵用粉です。色沢、食感、風味とも抜群で中華饅頭にも適しています。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.34
蛋白	8.5



手打香梅

**特徴**-----  
色が白く、特に食味に優れた代表的な高品質手打うどん用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.37
蛋白	9.2



生 麵白梅

**特徴**-----  
乾麵、茹麵用粉として、特に歩留が良い、色沢、食感に優れた高品質な麵用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	8.8



麵勝

**特徴**-----  
生・茹麵用粉として、ソフトでモチモチ感のある食感が特徴です。めん老花も遅く、早茹でうどん用に最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.35
蛋白	8.7

国内産薄力粉



内麦香梅

国産

**特徴**-----  
麵用、菓子用として幅広く愛用されている佐賀県産小麦粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.39
蛋白	8.0



特肥前

国産

**特徴**-----  
九州産小麦を100%使用しており、色相の白さが優れてます。お菓子においてはキメ細やかで上品な仕上がりとなります。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.31
蛋白	7.3