

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

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	12.9	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	13.4	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	14.1	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。



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



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



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



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



●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。

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・菓子版

2023年版



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/>

◎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。

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%



TOLONPAN 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味があり、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が、もち大麦粉が持つ甘味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、クッキー生地のザ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 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

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、さくさく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ため、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
- ・高配合にすることで、機能性の付与



うるち大麦粉

- ・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	もち大麦粉	加水
パン	10～30%	7～21%
菓子	～100%	5%～
麺	10%	6%

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。

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。

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)

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食感を付与できます。



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	◎	○	○	180日

NEW 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



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

パンや焼き菓み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	◎	◎	—	180日

高焙煎大麦粉

国内産
色づき

大麦を皮付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



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、焼き菓子に使用することでよりさくさく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、食感が活かされ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。

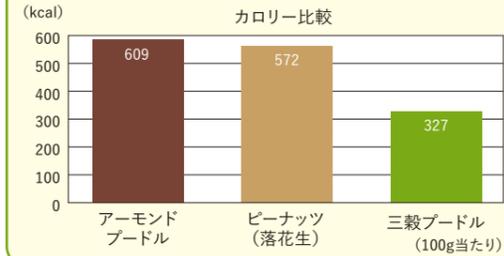


配合 丸麦、コーンフラワー、焙煎大麦、焙煎挽割大豆

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	

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

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、雑穀の風味が活かされ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かされ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。

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
1kg	10入	45806	180日
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、特徴を付与できます。



配合 胚芽押麦、もちぎび、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、もちぎび、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、もちぎび、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



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

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	賞味期限
1kg	8入	28830	270日

九穀フィリング

配合 胚芽押麦、もちぎび、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。