


中華麺用 準強力粉

主に中華麺、焼きそば、餃子の皮などに使用いただけます。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



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	12.9	30002



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



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



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、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



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	11.0	30017



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	10.7	30020




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

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ります。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.42	9.3	30040



国内産強力粉風花

国産強力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可能。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.40	10.5	30043W



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	9.4	30052



ガトーナチュレJPN

100%国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




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



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



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とりとした、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



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



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、バターは内層はやわらかく、ソフトな食感に仕上がります。

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。

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、シコンとした食感。


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。麺はなめらかなツヤがあり、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



天ぷら粉ゴールド

衣が薄くつき、サクミを重視した天ぷら粉。きれいな黄金色に仕上がる。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



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	14.8	30009



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



バターエース450

特別な加工をした大麥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



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	15.4	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)



**減菌
そば粉**

霧しな挽きぐるみ

生・ゆでそば用最高級減菌そば粉。そば殻を完全に切り除いた「純ヌキ」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。ゆで場合はコシ、ほぐれに優れ、小分けそばなどの調理麵にも適している。

内容量	商品コード
20kg	32003



**石臼挽き
そば粉**

**そば
ミックス粉**

香りそばミックス(W)

純ヌキ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

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

8割そばミックス粉

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。そば粉本来の香りと、食感のよいそばに仕上がる。

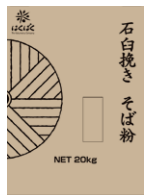
色目	商品コード
白い	30122



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キシャキした食感が特徴。

内容量	商品コード
20kg	32225



麦茶

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。国産大麦を使用し、お客様のお好みに合わせた焙煎品の提案が可能です。



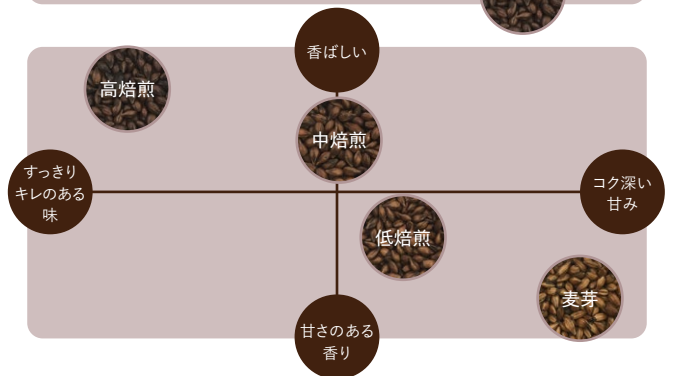
内容量/10kg(紙袋) 賞味期限/540日

商品名(素材)	商品コード	焙煎度	形態	特徴
粗挽低焙煎麦茶10kg	27027	低焙煎	粉碎	甘みが強く苦みが弱い
低焙煎麦茶10kg	27309		粒	香りが高く甘みが強い
粗挽麦茶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
麦茶10kg	27005		粒	スモーキーな焙煎の香り、しっかりとした味わい
H1粗挽麦茶	27306	高焙煎	粉碎	苦みがややあり、キレのある味わい
高焙煎麦茶10kg	27033		粒	苦みがややあり、コク深い
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
香り粗挽麦茶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、飲みやすいブレンド

※麦芽…大麦を発芽させたもので、主にビールなどの原料にも使用されています。発芽することにより、麦茶に甘み、旨味、コクなどが加わります。

はくばくの麦茶

- ◎トレーサビリティを実施する、国産大麦100%使用
- ◎苦みや渋みがでにくい、熱風焙煎製法
- ◎旨味や風味を活かす、麦茶の焙煎・粉碎技術
- ◎FSSC22000を取得した工場で加工



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/

◎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。

株式会社はくばく