



はくばく業務用サイト

業務用事業者さま向け

業務用サイトは
こちらから

生活者に寄り添った食べ方
提案メニュー・商品など
お役立ち情報を発信中!



ととのう 食べ方

選べるごはん

もち麦
ごはん

雑穀
ごはん

発芽玄米
ごはん

オーツ麦
ごはん

選べるごはん

ととのう食べ方とは?

何かとバランスを崩しがちな現代社会。
誰でも、手軽に、自然に自分のために、
ごはんを考えて選ぶことができる食べ方のこと。

詳しくは
こちらから



生活者のニーズにフィットした、
「選べるごはん」という選択肢を作りませんか。



山梨本社・中央工場
〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629 TEL:055(274)8989 FAX:055(274)5467
東京本社
〒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)1662
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。

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・麺版

2025年版

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

- 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。
- 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、時間が経ってもパサつきにくく、おいしさが続きます。
- 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%



TOLONAN 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みがあり、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。もち大麦粉が持つ甘み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

- サクサク感の付与**
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、サクサク食感となります。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、サクサク感につながります。
- 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。
- 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、サクサク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



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

うるち大麦粉

- ・国内産原料
- ・サクサク感の付与



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

もち大麦粉を配合時の特長として、吸水率が高くなります。ミキシングのポイントとして、低速時は通常よりも長く、高速時は通常よりも短くなります。また、配合量が増えるとグルテンの添加も必要となってくる場合があります。

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。

※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。

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、サクサク感の付与等、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	◎	○	○	360日
20kg	—	30525	◎	○	○	360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	◎	◎	○	360日



もち大麦粉のもちもちフォカッチャ

こんな使い方も!

お肉の軟化剤としてもち大麦粉

- 漬け込み液に入ると、水分の流出を抑え柔らかく、ジューシーに!
 - 大麦粉は自然由来なので添加物表示なし
 - 無味無臭のため、素材が活きる設計に
- ※使用目安: 肉に対して0.3~1%程度



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。
使用目安: 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

大麦を皮つ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。
使用目安: 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

色づきと香ばしさを付与「高焙煎大麦粉」

- 国産大麦を皮つきのまま焙煎して粉碎(全粒大麦粉)
- すっきりとしたキレのある苦味とコクが特長



高焙煎大麦粉の香ばしくロワッサン

大麦粉M200

国内産

作業性がよく、大麦粉らしい歯切れの良さを付与できます。



内容量	入り数	商品コード	パン	菓子	麺	賞味期限
20kg	—	30510	○	○	○	360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	—	◎	◎	360日

焼き菓子用大麦粉

国内産
食感付与
(サクサク)

粒度が最も粗いため、焼き菓子に使用することでよりサクサク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	—	◎	—	360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。

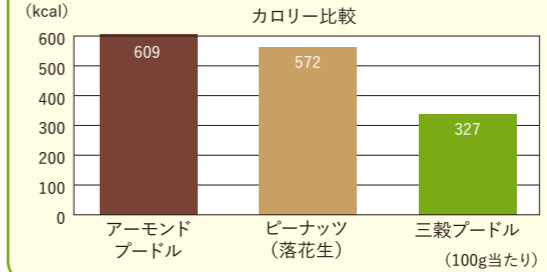


配合 丸麦、コーンフラワー、焙煎大麦、焙煎挽割大豆

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。

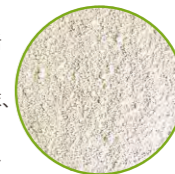


配合 白麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、白煎りごま

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



赤米粉

内容量	入り数
1kg	10入



発芽玄米粉

内容量	入り数
1kg	10入



はと麦粉

内容量	入り数
1kg	10入



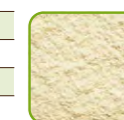
赤たかきび粉

内容量	入り数
1kg	10入



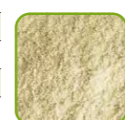
もちきび粉

内容量	入り数
15kg	—



もちあわ粉

内容量	入り数
15kg	—



キヌア粉

内容量	入り数
1kg	10入



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。

調理済み製品

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、特長を付与できます。

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



レトルト食品

前処理なしですぐにパンや菓子の具材として使えます。粒感を残し、見た目の健康感を演出できます

混ぜるだけ もちもち十六穀

時短
常温保存

配合

もち麦(国産)、白麦、挽割大豆、たかきび、もちあわ、丸麦、黒米、押麦、白煎りごま、もちぎび、挽割とうもろこし、焙煎挽割大豆、黒煎りごま、発芽玄米、焙煎発芽玄米、発芽赤米、植物油脂/トレハロース

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	10入×3	76331	360日

混ぜるだけ 雑穀ごはん

時短
常温保存

配合

もち玄米(国産)、黒米、焙煎挽割大豆、発芽もち麦、白煎りごま、挽割大豆、発芽玄米、挽割とうもろこし、植物油脂

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	10入×3	76330	360日

混ぜるだけ もち麦

時短
常温保存

配合

もち麦(国産)、植物油脂/トレハロース

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	8入×3	28912	400日

冷凍品

レンジで温めるだけ。簡単に調理できます。パラパラ形状(IQFバラ凍結)で食品ロスもありません。

九穀フィリング

時短
常温保存

配合

胚芽押麦(国産)、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

冷凍もち麦

ロス対策
時短

配合

もち麦(国産)、植物油脂

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	28891	365日
10kg	—	28890	

冷凍の調理方法

◎調理方法(電子レンジ)

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。



焙煎品

大麦フレーク

省力化

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

省力化

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

省力化

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

小麦粉製品

加工目的に合わせ、パン用・菓子用・中華麺用・うどん用・揚げ物用・そば割粉を取り揃えています。機械耐性、加工適正を含めた製品の特徴に適した品質の小麦粉をご提案いたします。
●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)



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	12.0	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	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

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



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



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



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



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

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



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



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



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	10.9	30017



A福竜

表面はつるっとソフトで中はしっかりと歯ごたえのある中華麺用粉。袋麺にした際、外装への余分な水分の付着を抑制。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.34	11.3	30022



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	10.6	30020



うどん用

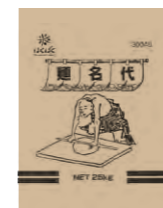
中力粉

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	8.6	30048



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、シコシコとした食感。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.36	8.9	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	粗蛋白	商品コード
0.39	8.8	30032



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	7.6	30047



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かりとした、歯ごたえのある食感が特徴。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.33	9.7	30071



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。

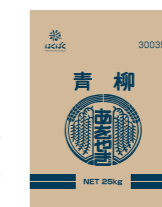
灰分	粗蛋白	商品コード
0.47	8.2	30042



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	10.2	30035



小麦粉製品



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)



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、
 バッターは中の具材はやわらかく、薄衣でサクサク食感に仕上がります。

バターエース450

特別な加工をした大麦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



天ぷら粉ゴールド10kg

天ぷらのポリウムがアップし、きれいな黄金色の衣に仕上がる。

規格	粉	商品コード
10kg	天ぷら	33006



天ぷら粉ゴールド20kg

衣がサクサクに仕上がりに、使いやすさにもこだわった配合。

規格	粉	商品コード
20kg	天ぷら	33008



特別加工の大麦粉配合！ フライ用バター粉「バターエース450」

- 添加物フリー
- 水に対する分散性もよく、バター粘度が安定
- 薄衣に仕上がりに、ソフトでサクサク食感
- 衣は薄いが、種にバターが均一に付着



薄衣に仕上がる！

A社

バターエース450

お客様の声



水産加工の株式会社カジマでは、すべてのフライ商品にバターエース450を使用しています。
 添加物の入っていないバターエース450を使用することで、会社理念でもある安心な商品づくりにつながるようこだわりをもって製造しています。

こちらの粉は油っぽくなくさっぱりと仕上がりに、素材の味と風味がきわだつ商品になるところが特長です。

具材の味を強調したい魚介のフライ商品におすすめです。



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。

銀河

ゆでそば配合用として、しっかりと歯ごたえ、ゆで伸びしにくい。また、乾麺用としても最適。

灰分	粗蛋白	商品コード
0.68	13.9	30009



あかね

しっかりと歯ごたえ。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	14.5	30013



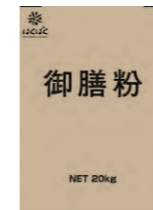
そば粉

■ 減菌そば粉

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。そば殻を完全に除去した「純又キ」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。ゆでた場合はコシ、ほぐれに優れ、小分けそばなどの調理麺にも適している。

内容量	商品コード
20kg	32003



■ 石臼挽きそば粉

石臼挽きそば粉 霧しな更科

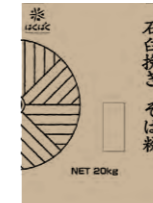
石臼でじっくりと挽き込んだそば粉。更科そばで、そば本来の風味とシャッキリとした食感が特徴。

内容量	商品コード
20kg	32225

石臼挽きそば粉 特挽き粉

甘皮部分をより多く含んだ、粗挽タイプの子そば粉。食味、食感の改良に配合して使用。

内容量	商品コード
20kg	32227



■ 色付け用そば粉

A黒粉

そば殻を細かく粉碎したそばの色調整用のそば粉。

内容量	商品コード
20kg	32113



そばミックス粉

香りそばミックス(W)

純又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

そばミックス粉C

グルテンを使用したゆで伸びしなそばミックス粉。スタンダードな色目で、ゆでそば用に適している。

色目	商品コード
普通	30232

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

