

国内産小麦

「地産地消」をテーマに、地元・福岡県産の小麦を主な原料として使用しております。様々な製法で製粉することにより、国産小麦の持つ風味を活かした味わいのある小麦粉となっております。



ちっご祭り

灰分 0.37 蛋白 7.0

福岡県産チクゴイズミを使用。うどんに使用した場合、非常にもちもちとした食感が特徴。



月いずみ

灰分 0.65 蛋白 8.0

合鴨農法の水田の裏作に作られる福岡県産小麦を石臼で碾いた味わいのある粉。



みなみの穂

灰分 0.42 蛋白 9.8

福岡県産硬質小麦「ミナミノカオリ」を使用し、手延べそうめんから中華めんまで様々な麺に適性のある強力粉。



月いずみ

灰分 0.65 蛋白 8.0

福岡県産チクゴイズミを石臼で碾き、もちもちとした食感がある上にソフト感に優れた小麦粉です。



小麦全粒粉

灰分 1.10 蛋白 8.0

福岡県産小麦を石臼で碾いた全粒粉。小麦本来の味、栄養、香りを持ち通常の配合に一部加えることで味わいを向上させます。



国内産薄力粉

灰分 0.37 蛋白 7.0

福岡県産チクゴイズミを使用した家庭用高級粉。モチモチとした食感が特徴です。

小麦粉を選ぶにあたって

■加工目的に合わせてお選びください。

最も大切なことは、製品の特徴をよく考えて、これに適した品質の小麦粉を選ぶことです。もちろん機械耐性や、加工適性も併せてお考えください。

■小麦粉の価値は最終製品で判断してください。

小麦粉の価値はグレードだけではありません。出来上がった製品の品質と評判、ならびに生産高などを併せて判断していただくことが重要です。

■小麦粉は農作物資源とお考えください。

原料小麦は農作物資源であるため、収穫年度により品質に多少の幅があります。小麦粉については加工適性を重視した製品品質管理に努め、品質の安定を目指しています。

■質も量も安定している小麦粉をお選びください。

安定した製品をつくるためには、安定した原料を選ぶことが基本です。さらに安定した供給体制があることも視野に入れ、お選びください。

小麦粉の取り扱い上の注意

■先入れ先出しをしてください。

小麦粉・プレミックス製品の品質は少しずつ変化します。最適な状態で出荷するよう心がけていますが、古いものが残らないように十分注意してください。

■長期間の下積みは避けてください。

小麦粉・プレミックス製品には高温・多湿の状態では圧力を加えると塊となる性質があり、放置すると硬くなり使用しづらくなる場合があります。一定期間の保管後は上下の積み替えを定期的に行ってください。

■臭気の強いものとの保管は避けてください。

小麦粉・プレミックス製品は臭気を吸収しやすいので、発臭性の強いもの(灯油、化粧品、洗剤等)から遠ざけて保管してください。

■低温・低湿で保管してください。

小麦粉・プレミックス製品の最も良い保管条件は低温・低湿です。晴天時には保管場所の換気に気を使い、雨天時には湿気が入らぬように配慮してください。

■スノコを使用してください。

小麦粉・プレミックス製品を直接床に積むと湿気がたまりやすく、最下段の製品に塊ができて品質の傷みが早くなる場合があります。一番下にはスノコ(または台木)等を敷くようにしてください。

■ネズミ・害虫にご注意ください。

保管場所が汚れると小麦粉・プレミックス製品を好むネズミや虫の害を受けやすい状態になりますので、清掃、防鼠に心がけてください。使用中のものは開封部をしっかりと締めてください。

小麦粉・プレミックス製品のご案内

めん類

大陽製粉株式会社



大陽製粉株式会社

TAIYO FLOUR MILLING Co., Ltd.

福岡市中央区那の津4丁目2番22号 TEL.092-713-1771 FAX.092-781-2527
http://www.taiyomil.com/