

～九州産小麦を100%使用した小麦粉です～

はるこまち

春小待

規格

灰分:0.38±0.03% 蛋白:8.0±0.5%

※規格値は原料小麦の年産等により変動することがあります。

特長

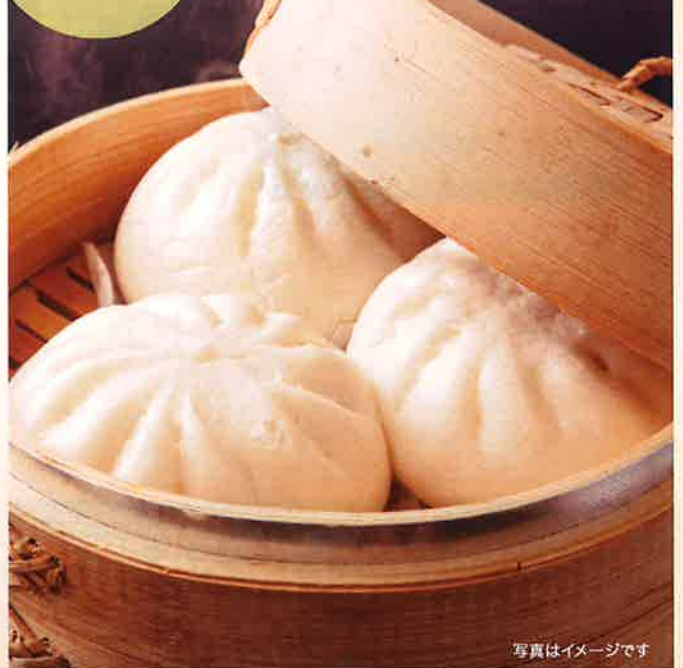
九州産小麦を絶妙なブレンドで配合しました。モチモチした食感と小麦本来の風味と香りを活かした小麦粉です。

うどんに使用すると艶のあるクリーミーな色で、コシのあるモチモチした食感のうどんになります。

うどん



中華
まんじゅう



写真はイメージです

安全安心

原料小麦はJAと契約栽培し、生産地域までのトレーサビリティが容易です。

無添加

グルテン強化(小麦蛋白の添加)等は一切行っていません。

小麦の香り

九州産小麦本来の風味、香りが楽しめます。

応用例

中華まんじゅう



写真はイメージです

特長:弾力のあるしなやかな生地で、もちり感があり食べ応えのある食感です。

【配合例】

配合原料	%
春小待	100.0
砂糖	1.0
食塩	1.0
蒸し物用膨張剤	1.0
イースト	2.0
水	54.0

【製法例】

※イーストを仕込み水に溶かす
ミキシング L3 ↓ L1
捏ね上げ温度 27°C
フロアタイム 45~50分
分割・丸め 重量 55g
ベンチタイム 20分
成型 餡 45g
ホイロ 50分(37°C 70%)
蒸し 12分

うどん



写真はイメージです

特長:艶のあるクリーミーな色で、コシのあるモチモチした食感のうどんになります。

【配合例】

配合原料	%
春小待	100
食塩水(ポ-×10)	40

【製法例】

ミキシング 10分
ロール工程 荒流し 1回
複合 2回
圧延 3回
切り出し #10番(最終麺圧 2.4mm)
茹で時間 20~22分

はるこまち
春小待
25kg



理研農産化工株式会社