

Nふわり

～特徴～

佐賀県産小麦である「はる風ふわり」を100%使用した小麦粉です。

発色が良く、鮮やかな色調の麺に仕上がります。

また、うどんに向くとされているチクゴイズミと同等のアミロ値を有しており、粘弾性にも優れております。

もちりとしたちゃんぽん麺や水餃子等に最適です。

水餃子



ちゃんぽん



写真はイメージです

応用例

ちゃんぽん

【配合例】

配合原料	%
Nふわり	100.0
かんすい	2.0
水	32.0

特徴

発色が良く、鮮やかな色調に仕上がります。
麺の表面はふわっと。内側はもちっとした
ちゃんぽん麺ができます。

【製法例】

ミキシング	中低速10分
荒延べ	1回
複合	2回
熟成	
圧延	3回(最終麺圧1.4mm)
切り出し	切刃 16番丸

水餃子

【配合例】

配合原料	%
Nふわり	100.0
熱湯	36.0
食塩	1.0

特徴

つるっと、もちりとした水餃子ができます。

【製法例】

ミキシング	ML10
複合	2回
熟成	
圧延	3回
	最終麺圧1.0
成型	
茹で	

中華まんじゅう

【配合例】

配合原料	%
Nふわり	100.0
砂糖	1.0
食塩	1.0
蒸し物用膨張剤	1.5
イースト	1.5
水	65.0

特徴

ふわっとした生地で、もちり感があり
食べ応えのある食感です。

【製法例】

ミキシング	※イーストを仕込み水に溶かす L3 ↓ L1
捏上温度	27℃
フロアタイム	温度:30℃ 湿度:75℃ 45~50分
分割・丸め	55g
ベンチタイム	20分
成型	餡45g
ホイロ	温度:37℃ 湿度:70℃ 50分
蒸し	12分

～規格値～

Nふわり

水分(%):15.0以下
灰分(%):0.34±0.05
たん白(%):10.8±1.0

※令和4年産使用時の規格です。
灰分、たん白値は収穫年次の
作柄により変動することがあります。

