



# 小麦本来の甘みを届けたい…

そんな思いを小麦粉にしてみました。

## 国内産小麦100% [VERSUS]

【標準規格】 灰分：0.51% たん白：10.0%

※記載のたん白値は、原料事情により変更させていただく場合がございます。

## VERSUS の 特 徴

### ★ 味わいの 追求

選りすぐりの国内産小麦を  
ニッポン独自で  
ブレンド

### ★★ 外麦と比べ 遜色ない作業性

度重なる改良により  
圧倒的な作業性の  
良さを実現

### ★★★ バゲットに 最適

パリッとしたクラスト  
もちりとしたクラム  
広がる甘み

## バゲット

### 原材料

VERSUS (ヴァーサス) …100%  
インスタントドライイースト ……0.4%  
食塩 ……2%  
モルトシロップ ……0.3%  
水 ……70%  
計 ……172.7%

### 工程条件

ミキシング：L9M3  
捏上温度：23℃<sup>※</sup>  
発 酵：60分パンチ60分  
分割重量：350g  
ベンチタイム：30分  
成 形：バゲット成形  
ホイロ条件：27℃/80% 60分  
焼成条件：240℃ 25分

※捏上温度を低めに設定していただくと、より甘味が際立ちます。

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

**nippon 株式会社 ニッポン**

<https://www.nippon.co.jp>

福岡支店 TEL.(092)451-5711

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1 仙台支店 TEL.(022)711-1157

大阪支店 TEL.(06)6448-5745

広島支店 TEL.(082)243-2200

関東支店 TEL.(03)3350-3604

名古屋支店 TEL.(052)203-1243

高松営業所 TEL.(087)851-5220

札幌支店 TEL.(011)261-2481



このパンフレットはFSC®認証用紙を使用しています。  
FSC®認証は責任ある森林管理を認証する制度です。