

粘り強し、味わい強し、絹の如し

国内産小麦を使用し、風味豊かで、粘りと噛み応えがある小麦粉です。
多用途でご使用いただける、全く新しい食感の麺用粉を開発しました。



国内産小麦使用

中華麺からうどんまで多用途

風味豊かな芳醇な味

非常に強い粘弾性

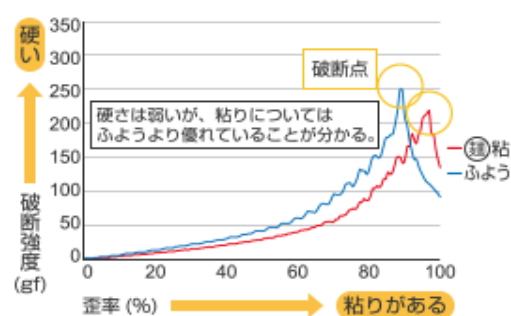
標準規格

灰分：0.40% 蛋白：11.2% 荷姿：25kg

原材料名

小麦粉、小麦蛋白

食感比較



食感比較



配合レシピ

◆生中華麺配合

標準配合

原材料名	標準配合
花象 (麵) 粘	100%
粉末かんすい	1.4%
食塩	1%
酒精	2%
クチナシ色素	0.08%
加水	32%

製造工程

工程名	条件
ミキシング時間	12～15分
複合・圧延	複合1回3段圧延
麺帯熟成	30分
切刃・厚み	#18角 1.6mm
茹で時間	2分30秒

◆生うどん配合

標準配合

原材料名	標準配合
花象 (麵) 柔華	100%
食塩	2%
酒精	2%
加水	32%

製造工程

工程名	条件
ミキシング時間	12～15分
複合・圧延	複合1回3段圧延
麺帯熟成	30分
切刃・厚み	#10角 1.8mm
茹で時間	8分