



麦 の 粉

積み上げた技術の結晶



千葉製粉株式会社

北海道産小麦100%のおいしさ



「花象 麺の誉」は、北海道産小麦を100%
使用し、「豊かな風味」と「しなやかで
もちもちとした食感」を持つ小麦粉です。
うどんをはじめとして、つけ麺や餃子など
幅広い商品にお使いいただける商品に仕上がりました。
「花象 麺の誉」は、お客様と共に「おいしい」を求めて
積み上げてきた技術の結晶です。

生うどん

●配合

花象 麺の誉	100%
食塩	2%
加水	34%

●製造工程

ミキシング時間	10~15分
複合・圧延	常法
麺帯熟成	30~60分
切刃・厚み	#10角・2.5mm

つけ麺

●配合

花象 麺の誉	100%
粉末かんすい	0.6%
食塩	1%
酒精	2%
加水	32%

●製造工程

ミキシング時間	10~15分
複合・圧延	常法
麺帯熟成	30分
切刃・厚み	#12角・2.5mm

標準規格 灰分:0.40% 蛋白:10.0%

原材料名 小麦粉 荷姿 25kg



千葉製粉株式会社

【本社・工場】千葉市美浜区新港17番地 TEL.043(241)0111 (代)
【大阪営業部】大阪市淀川区西中島5-3-4 TEL.06(6304)5129

<http://www.chiba-seifun.co.jp/>