



～全国屈指の農業県である千葉県を小麦から応援したい～

千葉県の農産品を扱う地元企業として千葉県産小麦「さとのそら」を粉碎した小麦粉商品を広くご使用いただくことにより、県内産小麦の需要拡大と生産振興を図ろうと考えました。現在、千葉県産小麦は主に学校給食のパンに配合されており、食育の現場で日々子どもたちも食しております。

〈標準値〉 灰分：0.4%以下 粗蛋白：8.0±1.5%

〈荷 姿〉 ・ 25 kg ・ 500 g × 20 袋



千葉製粉株式会社
Chiba Flour Milling Co., Ltd.

本社・工場 千葉市美浜区新港17番地 TEL:043(241)0111
大阪営業部 大阪市淀川区西中島5丁目3番4号 TEL:06(6304)5129

スポンジケーキ

ふんわりくちどけの良い食感が特徴です

<配合> (%)

- ふさの麦・・・100
- 卵黄・・・120
- グラニュー糖・・・34
- 無塩バター・・・40
- バニラエッセンス・・・0.4
- メレンゲ
- 卵白・・・170
- グラニュー糖・・・70
- 食塩・・・1



<作り方> 下準備：ふさの麦はふるい、バターは溶かしておく。

- ①ボウルに卵黄にグラニュー糖を加え、温水で温めながらハンドミキサーで全体が白っぽくなるまで泡立てる。
(生地温度は37℃位が適当です。)
- ②メレンゲを作る。別のボウルに卵白とグラニュー糖を入れハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。
- ③②の生地にメレンゲを切るように、3回に分けて混ぜ合わせる。
- ④ふさの麦を③の生地に加えてさっくりと混ぜ、バターとバニラエッセンスを混ぜ合わせる。
- ⑤生地をケーキ型に入れ、180℃で予熱しておいたオーブンで30分程度焼成する。

サブレ

香ばしい麦の香りとザクッと食感が特徴です

<配合> (%)

- ふさの麦・・・100
- 上白糖・・・100
- 無塩バター・・・80
- 卵・・・48
- 食塩・・・0.8
- ベーキングパウダー・・・0.8



<作り方> 下準備：バターは常温に戻しておく。

- ①ボウルに無塩バター、上白糖、食塩を入れ、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ②よく溶きほぐした卵を①のボウルに混ぜながら3回に分けて入れる。
- ③あらかじめふるっておいたふさの麦とベーキングパウダーを加える。
- ④生地をまとめ、軽く伸ばし、冷蔵庫で約1時間寝かせる。
- ⑤十分に冷えたら取り出し、お好みの厚さに伸ばし型抜きする。
- ⑥180℃で予熱しておいたオーブンで、13分程度焼成する。



千葉製粉株式会社
Chiba Flour Milling Co., Ltd.

本社・工場 千葉市美浜区新港17番地 TEL:043(241)0111
大阪営業部 大阪市淀川区西中島5丁目3番4号 TEL:06(6304)5129