

高配合用そば粉

玄人

くろうと

日穀製粉の

高配合用そば粉

「玄人（くろうと）」は

高配合そばを

簡単に製造できます。

特徴

- 生そば、干しそばの機械製麺に適したそば粉です。
- グルテン等の配合量を最小限に抑えることにより、高配合そば商品のコスト削減が可能です。
- 生菌数を減らしておりますので、そば製品の保存性を向上させます。
- 当社独自の製粉技術により、そば本来の「風味」「粘り」「なめらかさ」を実現しました。



日穀製粉株式会社

NIKKOKU

高配合用そば粉

玄人

くろうと

仕様例

① 八割生そば

〔配合〕	高配合用そば粉	玄人	80%
	強力小麦粉		17%
	グルテン		3% (冷蔵保存:14日間) ※当社データ

② 八割乾めん

〔配合〕	高配合用そば粉	玄人	80%
	強力小麦粉		14%
	グルテン		6%

③ 十割生そば

〔配合〕	高配合用そば粉	玄人	100%
------	---------	----	------

荷姿

クラフト紙 20kg



日穀製粉株式会社

本社 長野市南千歳1丁目16番地2 〒380-0823

長野営業所 長野市大豆島3803番地 〒381-0022

東京営業所 東京都新宿区西落合4丁目3番15号 〒161-0031

大阪営業所 吹田市垂水町3-27-27 (第2江坂三昌ビル5F内) 〒564-0062

TEL (026) 228-4157 (代) FAX (026) 228-9126

TEL (026) 221-1157 FAX (026) 221-3764

TEL (03) 5983-4157 (代) FAX (03) 3951-3366

TEL (06) 6385-4157 FAX (06) 6821-0259