

石臼挽きそば粉 新発売

みどり 翠 鮮やかで
香り高い新ブランド



日穀製粉株式会社がアメリカのシートカンパニー（種苗会社）と共同で
長年にわたる研究により、そば新品種「AOI」を開発いたしました。

※アメリカ合衆国登録品種名

販売者



日穀製粉株式会社

本社

〒380-0823 長野市南千歳一丁目16番地2
TEL (026) 228-4157 FAX (026) 228-9126

製造所



株式会社やまびこ

〒190-0033 東京都立川市一番町4-63-5
TEL (042) 560-8921 FAX (042) 531-4426



◆ 最大の特長

石臼挽きそば粉「葵の風」はアメリカで開発された
新品種「AOI」を100%使用したそば粉です。

現在、流通しているアメリカ産品種
(MANCAN、KOTO)に比べ、ずば抜けて
濃い翠色が特長です。

MANCAN

KOTO

AOI



石臼挽きそば粉

日穀製粉調べ

品種	乾式			湿式		
	L値	a値	b値	L値	a値	b値
MANCAN	87.63	-0.37	7.14	73.73	-0.54	10.40
KOTO	87.43	-0.43	7.27	73.81	-0.36	10.13
AOI	86.15	-1.16	7.42	71.38	-2.35	10.83

L値: 明度 a値: 緑(-) ⇄ 赤(+) b値: 青(-) ⇄ 黄(+)
a値の数値が小さい程、緑色が強い傾向となり、AOIは
既存品種に比べて、緑味が強いことが裏付けられる



優れた味と香りがあり、従来品種
とは異なるそばの深みがあります。

規 格 10KG × 2

サ イ ズ 縦 × 横 × 高さ
(10KG) 457mm × 395mm × 92mm

賞味期限 製造日より45日