



# 石臼挽きそば粉 新発売

<sup>みどり</sup>翠鮮やかで  
香り高い新ブランド

石臼挽きそば粉

あおい

# 葵の風

原料原産地：アメリカ

日穀製粉株式会社がアメリカのシードカンパニー（種苗会社）と共同で

長年にわたる研究により、そば新品種「<sup>アオイ※</sup>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