



# ***PRODUCTS DATA GUIDE***

— 商品案内 —



**フレッシュ・フード・サービス**

## 01 ローストフラワー

ローストフラワーRD  
ローストフラワーRN  
ローストフラワーRG  
ローストフラワーRZ  
ローストフラワーRM

## 02 アルファフラワー

アルファフラワーZ  
アルファフラワーP  
アルファフラワーN  
アルファフラワーWS

## 03 ハイギー

ハイギーA  
ハイギーSP  
ハイギーBR  
ハイギーB  
ハイギーC

## 04 ウィートブラン

ウィートブランM  
ウィートブランMS  
ウィートブランMP

## 05 ライ麦粉・ライ麦加工品

アーレファイン  
アーレミッテル  
メールダンケル  
パフライ麦

## 06 大豆加工品

JOYLミルキー S  
大豆ミクロンパウダー  
ハイオレ大豆パウダー  
KS大豆ミクロンパウダー  
KSハイオレ大豆パウダー  
おからミクロンパウダー

## 07 ひまわりの種

高オレイン酸  
食用ひまわりの種SL-70

## 08 米粉

ライスフラワーP  
ライスフラワーPE

## 09 オーツ(燕麦・からす麦)

日食テーブルオーツ  
日食オーツ(4メッシュ)  
日食オーツパウダー(20メッシュ)  
選別ジャンボオーツフレーク

## 10 コーン

コーングリッツ イエロー ホミニー  
コーングリッツ イエロー No.1  
コーングリッツ イエロー No.3  
コーングリッツ イエロー No.4P  
コーングリッツ イエロー No.4M  
コーンフラワー イエロー No.7

## 11 大麦・もち大麦

大麦粉M200  
焙煎大麦粉  
高焙煎大麦粉  
もち大麦粉  
もち麦  
もち麦フィリング

## 12 小麦グルテン

フメリットA2  
スーパーグル  
Oグル S-10  
Oグル H-10

## 13 そば

そば粉  
そば粉ミックス

## 14 デンプン

生デンプン  
加工デンプン  
化工デンプン

## 15 糖類

デキストリン  
水飴  
ぶどう糖  
異性化液糖  
砂糖混合異性化液糖

## 16 醸造調味料

醸造調味液NS-2  
醸造調味液NS-3  
醸造調味液こく醸造NS-5

## 17 ナポリピッツァ用冷凍生地

ルスティカ冷凍生地玉  
DB  
RDB  
全粒粉入りナポリピッツァ冷凍生地玉  
ルスティカピッツァクラスト22

## 18 冷凍パン商材

NFパニーニ / パニーニ用冷凍パン  
ブリオッシュ風ソフトロール  
冷凍ゼッポリーネ生地 / パーネデュエリオN  
MLツッフル用冷凍生地玉 / ピッツァピッコラ

## 19 冷凍めん

冷凍部ノ辺うどん / 国内産麦冷凍うどん(全粒粉35%使用)  
手打風冷凍讃岐うどん  
生パスタ VIVACE(カタッラ / タリアッテッレ / パツパルデッレ)

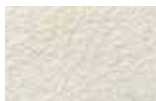
## 01

## ローストフラワー

Roasted Flour

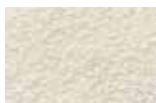
独自の技術で熱処理した焙焼小麦粉です。水を加えずに焙焼するためデンプンをアルファ化(糊化)させず、タンパク質を変性させました。さらに独自の焙焼方法により、甘く香ばしい風味を付与しました。さまざまな焙焼度の製品をラインナップしており、品質改良、作業性の改善、新商品開発などに幅広くご利用頂けます。

品名	焙焼度	主な用途
RD	中	菓子、各種惣菜
RN	中	菓子、各種惣菜、内麦コース
RG	中	各種惣菜
RZ	中高	パン、菓子
RM	高	カレー、ブラウンソース他



ローストフラワーRD

口溶けがよく雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。



ローストフラワーRN

国内産小麦を使用した雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。



ローストフラワーRG

複雑味のある焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。ホワイトソースなど各種惣菜にご利用頂けます。



ローストフラワーRZ

香ばしく焼き上げた焙焼小麦粉です。焙焼による香ばしい風味とナッツに似た味わいを付与します。フランスパン・クッキー・クロワッサンなどにご利用頂けます。



ローストフラワーRM

深めに焼き上げた焙焼小麦粉です。香ばしさだけでなく、苦み、複雑味を付与することができます。カレー・ブラウンソースなどにご利用頂けます。

使用例	効果
クッキー	香ばしさと口溶けが向上し、さくさくとした食感に仕上がります。
クロワッサン・パイ フランスパン	歯切れが良く、さっくりとした食感に仕上がります。
ホワイトソース グラタン	粉っぽさを低減し、焙焼によるコク味を付与します。
カレー ブラウンソース	焙焼によるコク、複雑味、香ばしさを付与します。
カスタード	粉っぽさを低減し、クリーミーな味を付与します。

内容量/荷姿  
25kg/ポリサンド3層クラフト紙袋

賞味期限  
目安として製造後6ヵ月

02

## アルファフラワー

Pregelatinized Flour

独自の技術で小麦粉をアルファ化(糊化)した製品です。小麦粉に水を加えてドウを作り、エクストルーダーで押し出し、急速乾燥の後、粉碎します。一連の処理により加水時の急激な粘度降下を低減し、低温から高温まで広い温度帯で安定した糊化特性を実現しました。

## 【アルファフラワーの特徴】

- ・高温、高圧で処理しているため小麦粉臭がありません。
- ・小麦粉より吸水性が高く、多くの水を含みます。
- ・水を混合することで、弾力のある特徴的な粘性が生じます。
- ・強力な攪拌、加熱においても安定した粘度を保ちます。
- ・原材料表示は“小麦粉”です。



アルファフラワーZ

雑味が少なく、べたつきを抑えたアルファ化小麦粉です。パン・菓子に配合することで、湯種に似たしっとりした食感に仕上がります。シュー皮などにもご利用頂けます。



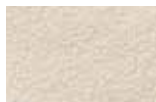
アルファフラワーP

複雑味のあるアルファ化小麦粉です。各種惣菜の食感改良、パターの結着性向上にご利用頂けます。



アルファフラワーN

国内産小麦を使用した雑味の少ないアルファ化小麦粉です。国内産原料にこだわった商材にご利用頂けます。麺類・蒸しものなどでは特有のもっちりした食感を付与します。



アルファフラワーWS

国内産小麦を使用したアルファ化小麦全粒粉です。全粒粉による健康訴求と、アルファ化による食感改良が可能です。全粒粉ならではの風味があり、さまざまな、食品にご利用頂けます。

使用例	効果
パン	湯種のような、もっちり、しっとりした口溶けに仕上がります。
パウンドケーキ	生地に適度な粘性を与え、ドライフルーツなどの沈降を抑えます。
中華まん	パサつきを抑え、もっちりとしながらも柔らかな食感に仕上がります。
どら焼き	パサつきを抑え、しっとり柔らかい食感に仕上がります。
シュークリーム	シュー皮の歯切れと口溶けが向上します。

内容量／荷姿

25kg／ポリサンド3層クラフト紙袋

賞味期限

目安として製造後6ヵ月

# 03 ハイギー

## Wheat Germ

小麦から選り分けた小麦胚芽を精選し、熱処理しました。各種ビタミン・ミネラルを豊富に含むことから健康食品だけでなく、既存商品の高付加価値化にもお役立て頂けます。全脂タイプ、脱脂タイプ、粉末、フレークと幅広いラインナップを取り揃え、用途に合わせてさまざまな食品にご利用頂けます。

分類	品名	内容量	荷姿	形状	賞味期限
小麦胚芽	ハイギー-A	15kg (5kg×3)	外装:クラフト紙袋 内装:ポリ袋(脱酸素剤入り)	フレーク	目安として 製造後6ヵ月
	ハイギー-SP			粉末	
脱脂小麦胚芽	ハイギー-BR	20kg (5kg×4)	外装:ダンボール 内装:ポリ袋	粉末	
	ハイギー-B	20kg	ポリサンド3層クラフト紙袋	粉末	
	ハイギー-C	15kg		フレーク	

### 全脂タイプ



ハイギー-A

高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしさが強く、パンやクッキーなどの風味向上にご利用頂けます。フレーク状のため、商品の表面に粒感が現れ、外観で違いを訴求することができます。

### 脱脂タイプ



ハイギー-BR

脱脂処理後、程よく焙焼した脱脂小麦胚芽です。ほのかな香ばしさがあり、麺類などのデリケートな風味の食品にご利用頂けます。脱脂しており賞味期限の長い食品に適しています。粉末状のため、生地全体に風味をなじませることができます。



ハイギー-SP

高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしさが強く、パンやクッキーなどの風味向上にご利用頂けます。粉末状のため、食感を損なうことなく、生地全体に風味をなじませることができます。



ハイギー-B

脱脂処理後、浅めに焙焼した脱脂小麦胚芽です。胚芽の旨味が小麦本来の味を増強します。脱脂しており賞味期限の長い食品に適しています。粉末状のため、生地全体に風味をなじませることができます。



ハイギー-C

脱脂処理後、浅めに焙焼した脱脂小麦胚芽です。胚芽の旨味が小麦本来の味を増強します。脱脂しており賞味期限の長い食品に適しています。フレーク状のため、噛み込んだときに胚芽の味を強く感じられます。

## 04

## ウィートブラン

Wheat Bran

小麦から選り分けた小麦ふすまを熱処理しました。食物繊維をはじめ、現代人に不足しがちな栄養素が豊富に含まれています。高温で香ばしく焙焼することで特有の臭みを低減しました。健康食品をはじめシリアル・パン・菓子・麺・デザートなど幅広い食品にご利用頂けます。

分類	品名	内容量	荷姿	形状	賞味期限
小麦ふすま	ウィートブランM	20kg	ポリサンド3層クラフト紙袋	フレーク大	目安として 製造後6ヵ月
		20kg (5kg×4)	外装:ダンボール 内装:ポリ袋		
	ウィートブランMS	20kg	ポリサンド3層クラフト紙袋	フレーク小	
	ウィートブランMP	20kg		粉末	



ウィートブランM

高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい香りを付与しました。フレーク状のため、商品の表面に粒感が現れ、外観で違いを訴求することができます。



ウィートブランMS

高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい風味を付与しました。フレーク状のウィートブランMよりやや細かい粒度で、程よく粒感が現れます。



ウィートブランMP

高温で焙焼した小麦ふすまです。焙焼することでふすま特有の臭みを低減し、香ばしい風味を付与しました。粉末状のため、食感を損なうことなく、幅広い用途でご利用頂けます。



## 05

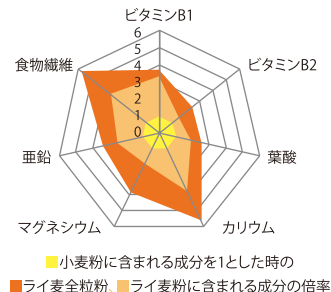
## ライ麦粉・ライ麦加工品

Rye Flour/Rye Products

ライ麦は小麦の栽培には向かない寒い土地、主にロシアやドイツなどで小麦の代わりに収穫できる穀物として作られてきました。日本ではその名前の通りライ麦パン（本格ドイツパン）の原料として使われることが多く、独特の味わいがあります。近年では、本格ドイツパン以外にも、日本人に嗜好に合ったパン、菓子、シリアル、麺などさまざまな食品にライ麦が使われています。

分類	品名	内容量	荷姿	形状	賞味期限
ライ麦粉 (ライ麦全粒粉)	アーレファイン	5kg 20kg	クラフト紙袋	細挽	目安として 製造後3か月
	アーレミッテル			中挽	
ライ麦粉	メールダンケル	粉			
膨化ライ麦	パフライ麦	15kg		パフ	製造日より6か月

※パフライ麦は配送ロットに注意



## ライ麦粉



アーレファイン

ドイツで製造したライ麦全粒粉（細挽）を国内工場精選し、異物混入のリスクを低減しました。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド・クッキー・パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用頂けます。

## ライ麦加工品



パフライ麦

ライ麦粉をそのままパフ加工した製品です。特有のプチプチとした食感と粒の形状を活かした使用が可能です。ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富に含まれており、健康志向の商品開発にもご利用頂けます。

※パフライ麦をパンなどの練り込みに使用する場合は80℃以上のお湯に1時間以上浸漬し、柔らかくしてからご使用ください。



アーレミッテル

ドイツで製造したライ麦全粒粉（中挽）を国内工場精選し、異物混入のリスクを低減しました。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド・クッキー・パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用頂けます。



メールダンケル

ドイツで製造したライ麦粉を国内工場精選し、異物混入のリスクを低減しました。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド・クッキー・パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用頂けます。

## 06

## 大豆加工品

Soybean Products

大豆にはさまざまな栄養素が豊富に含まれていますが、特有の臭みや酵素活性があり、用途が限られていました。さまざまな加工処理を施すことで、特有の臭みや酵素活性を低減しており、幅広い用途でご利用頂けます。

分類	品名	内容量	荷姿	形状	賞味期限					
脱脂大豆粉	JOYLミルクィーS	20kg	クラフト紙袋	粉末	製造日より1年					
大豆粉	大豆ミクロンパウダー	15kg			クラフト紙袋	粉末	製造後6か月			
	ハイオレ大豆パウダー									
大豆加工品	KS大豆ミクロンパウダー						15kg	クラフト紙袋	粉末	製造後6か月
	KSハイオレ大豆パウダー									
おから粉末	おからミクロンパウダー		15kg	クラフト紙袋						粉末



JOYLミルクィーS

脱脂処理を施した大豆粉末です。小麦粉と比べて糖質が低いため、糖質低減商品の開発にご利用頂けます。また、大豆特有の臭みがなく、幅広い食品にご利用頂けます。



KS大豆ミクロンパウダー

熱処理を施し酵素を失活させた後、微粉砕した大豆粉末です。極めて微細な粒径のため、小麦粉との親和性が高く、加工適性に優れています。小麦粉と比べて糖質が低く、糖質低減、グルテンフリー食品にもご利用頂けます。



大豆ミクロンパウダー

微粉砕した大豆粉末です。極めて微細な粒径のため、小麦粉との親和性が高く、加工適性に優れています。小麦粉と比べて糖質が低く、糖質低減、グルテンフリー食品にもご利用頂けます。



KSハイオレ大豆パウダー

高オレイン酸大豆に熱処理を施し酵素を失活させた後、微粉砕した大豆粉末です。極めて微細な粒径のため、小麦粉との親和性が高く、加工適性に優れています。小麦粉と比べて糖質が低く、糖質低減、グルテンフリー食品にもご利用頂けます。



ハイオレ大豆パウダー

高オレイン酸大豆を微粉砕した大豆粉末です。極めて微細な粒径のため、小麦粉との親和性が高く、加工適性に優れています。小麦粉と比べて糖質が低く、糖質低減、グルテンフリー食品にもご利用頂けます。



おからミクロンパウダー

特殊な技術により微粉砕したおからパウダーです。粒度が細かいことから、一般的なおからと比べて、ざらつきが少なく、食感改良にご活用頂けます。大豆粉より糖質が低く、糖質低減、グルテンフリー食品にもご利用頂けます。



## 07 ひまわりの種

Sunflower Seeds

特有の風味を有しながらも他の素材との相性が良く、パン・クッキーなどさまざまな商品にご利用頂けます。さらに食物繊維、鉄分、ビタミン類(ナイアシン、チアミン)をはじめ、体内で余分な脂肪を分解するリノール酸やリノレン酸が豊富に含まれています。味の改良だけでなく、健康訴求商品にもご利用頂けます。

内容量/荷姿  
10kg/クラフト紙袋

賞味期限  
製造後12ヵ月

用途  
パン、菓子、シリアルなど



高オレイン酸  
ひまわりの種 SL-70

分析値例

(%) (/100g)

品名	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー
高オレイン酸 ひまわりの種SL-70	5.5	25.2	40.8	25.3	3.1	569(kcal)

## 08 米粉

Rice Flour

<ライスフラワー>

結晶体である米でん粉を電磁波照射によって微粉化した米粉です。電磁波照射により無理なく粉化することで、粉化時のデンプンの損傷を大幅に低減しました。一般的な米でん粉と比較し、米由来の栄養成分が豊富に含まれています。特に製パン(米粉パン)に適しており、なめらかな食感を付与します。

品名	原料	内容量	荷姿	賞味期限
ライスフラワーP	精白米	25kg	外装:クラフト紙袋 内装:ポリ袋	製造後 6ヵ月
ライスフラワーPE	玄米			



ライスフラワーP



ライスフラワーPE

<参考> 日清製粉の米粉

問い合わせは日清製粉へ

**みのり** (20kg クラフト紙袋)

100%国内産米を使用し、しっとり・もちりとした米粉特有の食感が特長的な米粉製品です。パンに使用する場合、ふんわり滑らかな口どけと味わい深い甘みがあり、ボリューム感のある焼き上がりを実現します。

**ふわり** (10kg クラフト紙袋)

100%国内産米を使用し、滑らかな口どけとお米そのままの味わいを楽しめる米粉製品です。ふんわり・しっとりとした口どけの良いスポンジケーキができます。クッキーに使用すればさっくり軽い食感に焼き上がります。

## 09 オーツ(燕麦・からす麦)

Oats

オーツは“燕麦”や“からす麦”と呼ばれ、日本では明治時代に輸入が開始されました。食物繊維を豊富に含み、味にクセが無く食べやすい穀物です。パン・菓子のトッピングだけでなく、シリアル・健康食品・グルテンフリー食品などさまざまな製品にご利用頂けます。

分類	品名	内容量	荷姿	賞味期限
加工オーツ麦	日食テーブルオーツ	25kg	クラフト紙袋	製造後6か月
	日食オーツ(4メッシュ)			
オーツ粉	日食オーツパウダー(20メッシュ)	20kg		製造後3か月
オーツフレーク	選別ジャンボオーツフレーク			製造後1年



日食テーブルオーツ



日食オーツパウダー  
(20メッシュ)



日食オーツ  
(4メッシュ)



選別ジャンボオーツフレーク

## 10 コーン

Corn Grits/Corn Flour

分別流通生産管理された非遺伝子組み換えの原料を使用しています。コーングリッツは胚乳部のデンプン部を挽き割りしたもので外皮を含みません。炭水化物(でん粉)以外に蛋白質(6%)を含みます。イングリッシュマフィンのまぶしだけでなく、パン・菓子の食感改良にもご利用頂けます。

分類	品名	内容量	荷姿	賞味期限
コーングリッツ	コーングリッツ イエロー ホミニー	25kg	クラフト紙袋	製造後12か月
	コーングリッツ イエロー No.1			
	コーングリッツ イエロー No.3			
	コーングリッツ イエロー No.4P			
	コーングリッツ イエロー No.4M			
コーンフラワー	コーンフラワー イエロー No.7			



コーングリッツ  
イエロー ホミニー



コーングリッツ  
イエロー No.4P



コーングリッツ  
イエロー No.1



コーングリッツ  
イエロー No.4M



コーングリッツ  
イエロー No.3



コーンフラワー  
イエロー No.7

## 11

## 大麦・もち大麦

Barley

イネ科の植物である大麦は世界最古の穀物の1つで、ビール・麦ごはん・麦茶等の材料として使用されています。大麦は優れた栄養価を持つ穀物で、食物繊維を豊富に含み、「水溶性」と「不溶性」の2種類の食物繊維がバランス良く含まれています。パン・菓子・米飯・健康食品などさまざまな商品にご利用頂けます。

分類	品名	内容量	荷姿	賞味期限
大麦粉	大麦粉M200	20kg	クラフト紙袋	製造後4ヵ月
焙煎大麦粉	焙煎大麦粉	10kg (1kg×10)	外装:ダンボール 内装:ポリ袋	製造後6ヵ月
	高焙煎大麦粉	10kg (5kg×2)		
もち大麦粉	もち大麦粉	10kg (5kg×2)	クラフト紙袋	製造後360日
	もち麦	20kg		
もち大麦	もち麦フィリング	8kg (1kg×8)	外装:ダンボール 内装:レトルトパウチ	製造後9ヵ月



大麦粉M200



もち大麦粉



焙煎大麦粉



もち麦



高焙煎大麦粉



もち麦フィリング

## 12

## 小麦グルテン

Wheat Gluten

小麦のタンパク質であるグルテンは、他の穀類のタンパク質には無い特徴を持っています。パン・うどんなど小麦グルテンの特徴を活かした食品も多く、小麦粉を使った食品にとって不可欠な成分です。

特に製パン改良剤として使用されることが多く、弾力性増強・保水力向上などさまざまな効果が期待できます。また、麺においては食感改良(コシの付与)・保形性向上効果が期待できます。

分類	品名	内容量	荷姿	賞味期限
小麦グルテン	フメリットA2	20kg	クラフト紙袋	製造後1年
	スーパーグル	20kg (2kg×10)	外装:ダンボール 内装:ポリ袋	製造後6ヵ月
		20kg	クラフト紙袋	
	Oグル S-10	20kg (2kg×10)	外装:クラフト紙袋 内装:ポリ袋	製造後12ヵ月
	Oグル H-10			

# 13 そば

Buckwheat

そば粉とは

そばはタデ科の植物で、春から秋にかけて播種され、夏収穫の夏そば、秋収穫の秋そばがあります。一般的には収穫量が多い秋そばが主流です。

他のイネ科の穀物に比べ、その果実粉にタンパク質や脂質が多く、麺にすると独特の風味や食感が生まれます。最近では含有されるルチンの抗酸化作用が、老化防止に効果があるとして注目されています。色の淡い更科粉（でん粉が多く、ほのかな甘味）から色の濃い田舎風の粉（風味とコクがある）まで、さまざまな製品を取り揃えております。

そば粉

かつて日本のそば粉は石臼挽きが主流でしたが、現在はロール挽きが一般的です。

- 製粉方法 石臼挽き、ロール挽き
- 産地 国内産そば粉 北海道、山形、長野等  
外国産そば粉 中国、アメリカ等

●製粉の取り分け

粉の色調により、花粉、更科粉、1〜4番粉（その他粉）を取り分けます。目的とする色調・食感に応じて、それぞれの粉をブレンドします。

また、外皮だけを取り除いた粒（ヌキ）や、特殊な用途に向けた粗挽き粉を取り揃えております。

そばミックス

そば粉と小麦粉を一定割合で混合したミックス粉です。

そば製造時のそば粉と小麦粉の混合（粉まわし）の手間を省くことが可能です。また、加水量も一定であり、安定した品質のそば作りが可能です。



そば粉

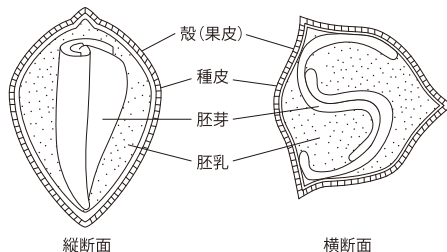


そばミックス粉

そば（製品）の定義

業務用の「そば」（乾麺類、即席麺）の定義は、日本農林規格（JAS）に規定されており、そば粉の配分割合は30%以上とされています。生茹麺類では、不当表示防止法（法律第134号）に基づく「生めん類の表示に関する公正競争規約」の中でそば粉の配分割合は30%以上と規定されています。従って、流通している生茹麺・乾麺・即席麺・冷凍麺のそばは、そば粉が30%以上配合されていますが、一般飲食業（そば店）ではそれ以上配合されています。昔から伝わる「二八そば」は、そば粉80%+割粉（小麦粉が主流）20%を意味します。生粉打ちそばは、そば粉100%（芋・卵が少量入っているケースあり）です。

そば種実の構造



# 14 でん粉

Starch

## 生でん粉

でん粉は植物の光合成で作られ、種子・根茎・果実にエネルギー源として蓄えられます。でん粉の粒子は、ぶどう糖が直鎖状に連鎖したアミロースと、枝分かれしたアミロペクチンから構成されています。それぞれの植物によりその比率に違いがあり特性（食感、粘性、老化等）が異なります。一般的な穀物でん粉にはアミロースとアミロペクチンが1:4の比率で含まれていますが、糯（モチ）種である“もち米”、“ワキシコーン”等のでん粉はアミロペクチンだけで構成されています。このため、食品に使用した場合、独特の食感（モチモチ感）を付与します。

## 生でん粉の特徴

品名	粘度	食感	透明性	老化速度	アミロース含量	糊化温度	平均粒径
コーン	中	ショート	不透明	速	26%	62~72℃	15μm
ワキシコーン	中	ロング	透明	遅	0%	63~72℃	15μm
ポテ	特高	ロング	透明	やや遅	20%	56~66℃	30~40μm
タビオカ	高	ロング	透明	遅	17%	59~70℃	2~40μm
小麦	低	ショート	白濁	速	24%	52~63℃	2~40μm
米	中	ショート	不透明	速	17%	61~78℃	2~5μm

## 化工でん粉の特徴

化工	糊化	耐老化性	耐冷凍性	透明性	粘性	その他	用途	
アセチル化(酢酸エステル化)	促進	付与	付与	向上	増加	・酢酸臭が残存する ・アルカリに対して不安定	製麺、製パン、製菓	
エーテル化(ヒドロキシプロピル化)	促進	付与	付与	向上	増加	・薬品臭なし	製麺、製パン、製菓	
架橋化	抑制	—	—	—	—	・粘度安定化 ・耐酸性の付与 ・耐攪拌性の付与	・レトルト耐性の付与 ・レンジ耐性の付与 ・糊っぼさの低減	パッテースターチ、蒸し物、製麺、製菓(ケーキ)
酸化	促進	付与	—	—	低減	・流動性の付与	・結着性の向上	粉末化基材、パッテースターチ、艶出し

## 加工でん粉

生でん粉に物理的な処理を施し、特性を改良したものです。物理処理にはアルファ化、湿熱、油脂加工などがあります。これらの処理により耐熱・耐老化性付与、食感改良など、通常のでん粉には無い特性が付与されます。

## 化工でん粉

生でん粉に化学的な処理を施し、特性を改良したものです。化学的処理にはアセチル化、エーテル化、架橋化、酸化などがあります。これらの処理により、糊化促進、耐老化性付与など、通常のでん粉には無い特性が付与されます。

## 加工でん粉の特徴

処理方法	でん粉種類	効果	主な用途
アルファ化	コーン、ワキシコーン、タビオカ	製造行程削減による生産効率上昇	豆菓子、米菓、落雁、製菓原料
湿熱	コーン	耐熱、耐老化、耐機械性の向上	フラワーベースト、フィリング、ソース、タレ、クッキー、ケーキ
	ハイアミロースコーン	天ぷら衣のクリスピー感	天ぷら、から揚げ
油脂加工	コーン、ワキシコーン、タビオカ	揚げ物の衣と具材の結着性向上	打ち粉、パッテ

# 15 糖類

## Saccharides

\*1 DE (Dextrose Equivalent) は、てん粉の分解率を示す指標で、DE=0=てん粉、DE=100=ぶどう糖となっています。  
 \*2 甘味度は、砂糖100とした場合の相対甘味度となります。(例: 砂糖=100、果糖=120、ぶどう糖=70、マルトース=50)  
 \*3 その他に砂糖混合果糖ぶどう糖果糖液糖(JAS規格品)、砂糖混合高果糖液糖(JAS規格品)があります。  
 注)表のデータ数値は分析値例です。

分類	製品	性状	DE <sup>*1</sup>	水分	甘味度 <sup>*2</sup>	標準糖組成(固形分%)					主な用途
						砂糖	果糖	ぶどう糖	2糖類	3糖類以上	
デキストリン	デキストリン	粉末	5~30	5	4~20	—	—	—	1	99	粉末調味料、製菓、酒類
	酸糖化水飴	液状	45	25	32	—	—	21	15	64	製菓、佃煮、調味料
水飴	酵素糖化水飴	液状	45	25	32	—	—	5	45	50	製菓(飴菓子)、佃煮、調味料
	精製ぶどう糖	粉末	98	8	70	—	—	98	—	2	菓子類、パン類、調味料
ぶどう糖	含水結晶ぶどう糖(JAS規格品)	粉末結晶	100	8	70	—	—	99	1	—	菓子類、パン類、調味料
	無水結晶ぶどう糖(JAS規格品)	粉末結晶	100	0.5	70	—	—	99	1	—	菓子類、パン類、調味料
	ぶどう糖果糖液糖(JAS規格品)	液状	—	25	95	—	42	50	8	—	炭酸飲料、乳性飲料、調味料
異性化液糖	果糖ぶどう糖液糖(JAS規格品)	液状	—	25	100	—	55	40	5	—	炭酸飲料、酒類
	高果糖液糖(JAS規格品)	液状	—	25	120	—	95	5	—	—	スポーツ飲料、粉末ジュース
砂糖混合異性化液糖	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(JAS規格品) <sup>*3</sup>	液状	—	25	100	10	38	45	7	—	パン、調味料、乳性飲料
		液状	—	25	100	20	34	40	6	—	パン、調味料、乳性飲料
		液状	—	25	100	30	29	35	6	—	パン、調味料、乳性飲料
		液状	—	25	100	40	25	30	5	—	パン、調味料、乳性飲料
		液状	—	25	100	50	21	25	4	—	パン、調味料、乳性飲料

# 16 醸造調味料

## Fermented Condiment



醸造調味液NS-2



醸造調味液NS-3



醸造調味液こく醸造NS-5

日清製粉の独自技術で作られた醸造調味料です。醤油の3~4倍の旨味成分が含まれており、「化学調味料無添加」商品にもご利用頂けます。

醤油と比べ加熱時の色の変化が少なく、素材の色を活かした調理が可能です。

推奨表示例

「醸造調味料」、「発酵調味料」

品名	原材料	容量/荷姿	賞味期限	塩分(%)	全窒素(%)	用途
醸造調味液NS-2	小麦、脱脂加工大豆、食塩、アルコール	20Lバックインボックス 1000Lコンテナ	製造後6か月 製造後2か月	15	3.0	醤油加工品、惣菜、から揚げ、魚卵加工品、畜肉加工品
醸造調味液NS-3	小麦、食塩、アルコール	20Lバックインボックス 1000Lコンテナ	製造後6か月 製造後2か月	15	3.0	各種淡色つけゆ、ドレッシング、惣菜魚卵加工品、レトルト製品、スープ
醸造調味液こく醸造NS-5	醸造調味料、小麦、脱脂加工大豆、アルコール	20Lバックインボックス	製造後2か年	12	4.5	たれ、惣菜、米菓、から揚げ、焼き菓子、デザート、つけたれ、スープ、カレー、シチュー

# 17 ナポリピッツァ用冷凍生地

Frozen Dough

ピザ市場の主流になったナポリピッツァ。しかし、本格的なナポリピッツァを提供するには技術と経験を持った職人が必要です。当社では、本格的なナポリピッツァが簡単に製造できる「冷凍生地を使った提供システム」を紹介しております。お客様のご要望に合わせた提案と店舗導入までのお手伝いを行っております。



ルスティカ冷凍生地玉、  
DB、RDB



ルスティカピッツァクラスト22

品名	重量	規格	賞味期限
ルスティカ 冷凍生地玉	150g	10個×4袋×2合	製造日より 6ヵ月
	200g	12個×3袋×2合	
DB	100g	15個×2袋×4合	
	200g	6個×4袋×2合	
RDB	105g	15個×4袋×2合	
	150g	10個×4袋×2合	
	200g	6個×4袋×2合	
全粒粉入り ナポリピッツァ冷凍生地玉	200g	6個×4袋×2合	
ルスティカ ピッツァクラスト22	153g	5枚×4袋×2合	製造日より 1年

オペレーションニーズから お選びください		タイプA	タイプB	タイプC	タイプD	タイプE	タイプF
		こだわり本格	少スペースでも 本格	投資コストを 抑えて	健康志向	軽食メニューの 一つとして	とにかく 手軽に
冷凍生地玉							
ルスティカ冷凍生地玉	薪窯 もしくは専用 オープン	○	○				
DB		(薪窯)	専用オープン)				
RDB	一般的な オープン			○		○	
全粒粉入り ナポリピッツァ冷凍生地玉					○	○	
ピッツァクラスト							
ルスティカ ピッツァクラスト22	一般的な オープン			○			○

# 18 冷凍パン商材

Frozen Bread



NFパニーニ

焼き目ありのパニーニ用の半焼成冷凍パンです。焼き目とスライスが入っているため、パニーニグリル無しで、簡単にイタリアンサンドイッチが作れます。

荷 姿 :85g×20本×4合  
賞味期限 :製造後1年



パニーニ用冷凍パン

焼き目無しのパニーニ用の半焼成冷凍パンです。スライスが入っているため、具材を挟むだけで白焼きのイタリアンサンドイッチが作れます。

荷 姿 :85g×20本×4合  
賞味期限 :製造後1年



ブリオッシュ風ソフトロール

しっとりふわふわ食感のテーブルロールです。チルド保管時も硬くなりなく、自然解凍で召し上がれるため、様々な用途でご使用頂けます。

荷 姿 :32g×4個×12袋  
賞味期限 :製造後1年



冷凍ゼッポリーネ生地 (受注生産)

ゼッポリーネはイタリアで唯一海産を食べる文化を持っていたナポリ生まれの郷土料理です。外はカリッと、中はもっちりした独特の食感のフリットが簡単に提供できます。

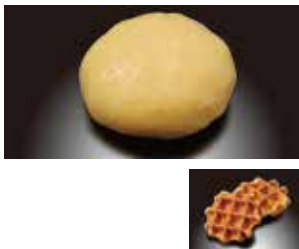
荷 姿 :500g×10袋  
賞味期限 :製造後3ヵ月



バーネデュエリオン

デュラム小麦を100%使用した半焼成冷凍パンです。鮮やかな黄色い色調と歯切れの良い食感が特徴です。パニーニグリルで焼き目を付けたり、ブルスケッタ、イタリアンサンドイッチなどさまざまなスタイルでご利用頂けます。

荷 姿 :213g×8本×4合  
賞味期限 :製造後6ヵ月



MLワッフル用冷凍生地玉

リッチな配合のワッフル用冷凍生地玉です。解凍後、ワッフルメーカーで焼くだけの簡便なオペレーションで本格ベルギーワッフルの提供が可能です。プレーン生地などのお好みの具材を混ぜることでバリエーションが広がります。

荷 姿 :50g×20個×6袋×2合  
賞味期限 :製造後6ヵ月



ピッツァピッコラ  
(プレーン・あおさ・チーズ)

ゼッポリーネの成型フライ済みの製品です。自然解凍後そのまま召し上がり頂けます。約30秒油で揚げるのと揚げたての美味しさに仕上がります。

荷 姿 :500g×12袋(約62個/袋)  
賞味期限 :製造後1年



# 19 冷凍めん

Frozen Noodle



冷凍部ノ辺うどん#6

国内産小麦を100%使用し、味と香りにこだわった昔懐かしい素朴な味わいの冷凍うどんです。ふすま以外の小麦をまるごと挽き、風味豊かに仕上げた平打ち麺です。

荷姿：250g×5食×8袋 賞味期限：製造後1年



国内産麦冷凍うどん(全粒粉35%使用)

国内産小麦100%の冷凍うどんです。全粒粉特有の美味しさがあり、一般的なうどんに比べ食物繊維、ビタミン・ミネラルが豊富に含まれています。

荷姿：250g×5食×8袋 賞味期限：製造後1年



手打風冷凍讃岐うどん#8(受注生産)

日清製粉の高級手打ちうどん専用粉「金斗雲」を100%使用した冷凍うどんです。「金斗雲」の特徴である輝く色調、麵肌の冴えとなめらかさを手軽にご賞味頂けます。

荷姿：250g×5食×8袋 賞味期限：製造後1年



生パスタ VIVACE タリアテル  
(調理イメージ)

日清製粉の生パスタ専用粉「フアリーナタサローネ」を使用、原料にこだわった冷凍生パスタです。小麦の風味がしっかりと味わえ、心地よい歯ごたえのある食感が特徴です。生麺冷凍のため、茹で時間を変えることでお好みの食感に調整できます。

荷 姿：120g×20食×3合  
賞味期限：製造後1年  
茹で時間：2分45秒～4分30秒



キタッパ  
麺幅2mm



タリアアテル  
麺幅5mm



パッパルデッレ  
麺幅12mm  
(受注生産)

## 【その他】

品名	重量	賞味期限
冷凍讃岐うどん	250g×5食×8袋	本場讃岐うどんならではのしっかりしたコシ
国内産麦冷凍細うどん#12	250g×5食×8袋	国内産小麦100%もちもち感が特徴
特選信州そば(ミニタイプ)	100g×10食×8袋	本格信州の更科タイプそば粉6割使用
冷凍そば乱切り	210g×5食×8袋	本場信州そば乱切りの特徴ある食感
冷凍中華そば(ミニタイプ)	100g×10食×8袋	国内産小麦100%コシと粘りある麺



**フレッシュ・フード・サービス株式会社**

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-8-1  
TT-2ビル7階

TEL 03(5695)0981 FAX 03(5695)0791

2024.10