

## ⚠ 小麦粉関連商材のお取り扱い上のご注意

### 小麦粉関連商材の出荷は古いものから順に



小麦粉関連商材は、適切な保管をすれば長期保管が可能な食品です。保管条件により異なりますが、当社では小麦粉関連商材の賞味期間を目安として製造後6ヶ月（ライ麦粉製品は加工後3ヶ月）としております。小麦粉関連商材は先入れ先出しを基本にご使用頂くようお願いいたします。なお、開封後はお早めにご使用下さい。

### 長期間の下積みにご注意を



小麦粉関連商材は、圧力が加わり続けると凝集してダマになりやすい性質があります。上下の積み替えを適宜行うことをおすすめします。

### 直置きはしないで下さい



小麦粉関連商材を直接床の上に置くと、床に接した部分は風通しが悪くなり、湿気が溜まりやすくなる場合があります。水濡れ、汚れを防ぐためにも直置きはしないようにして下さい。パレットなどに積む場合は、定期的にパレットなどの下も清掃し、床面を清潔に保つことも重要です。

### 高温多湿を避けて風通しの良い場所に



小麦粉関連商材は、常温での保管が可能な食品ですが、高温多湿な条件下で保管すると変質することがあります。直射日光のあたる場所や熱源の近くなどには置かないようにご注意下さい。また、換気にも心がけ、保管場所の風通しを良くして下さい。

### ねずみや害虫にご用心を



保管場所は建物外周を含め常に清潔にし、ねずみや虫の侵入や発生を予防して下さい。床にこぼれた小麦粉関連商材やその他の食品をそのままにしておくと、虫などを誘引することがありますので、速やかに清掃することが大切です。ねずみや虫の侵入を防ぐために、シートシャッターを設置して常時開放を避けること、壁や床の穴や亀裂を塞ぐことも有効です。

### 臭いの強いものから離して保管を



小麦粉関連商材は、においを吸着しやすい性質があります。香料や香辛料を含む食品や洗剤など、においの強いもののそばに置くことは避けて下さい。

### 小麦粉関連商材は加熱してから食べましょう



小麦粉関連商材は加熱調理が必要な食品です。生の状態では消化されにくいので、生地などを生で食べるのは適切ではありません。

※ 小麦粉関連商材の原料である小麦やライ麦は農産物資源であるため、収穫年度により品質に多少の幅があります。小麦粉関連商材は加工適性を重視した製造管理に努め、品質の安定を目指しています。

## ⚠ 配送に関するご注意

小麦粉関連商材の物流経路は小麦粉やミックス粉と異なっています。このため、年末年始期など、ご注文からお届けまでに一定の日数を頂く場合がございます。お手持ちの在庫にはできるだけ余裕をもって頂き、なるべくお早めにご注文下さいますようお願い申し上げます。

販売者

**日清製粉株式会社**

<https://www.nisshin-seifun.com>

その他の小麦粉製品に関する情報は、日清製粉のオフィシャルサイトからご確認ください。



会員制お役立ちサイト

**創\*食 Club**

会員募集中!  
年会費無料!

食の現場で役立つ**アイデア**と**ヒント**を発信!

製法技術、レシピ、原材料の基礎知識、季節・催事の商品、販促支援ツールなど、今すぐ使える情報が満載!

<https://www.e-sousyoku.com>



お問合せ先

**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 7F  
TEL.03-5695-0981 FAX.03-5695-0791  
<https://www.fresh-food.jp>

フレッシュ・フード・サービス  
オフィシャルサイト



# 小麦粉関連商材

## 総合カタログ



## プロが求めるおいしさに、 多種多様な「表現力」を。

日清製粉では、独自の製粉技術や特許技術によって  
風味と栄養の両立、独創的なアイデアの具現化、作業効率の向上など  
一般的な小麦粉にはない、高付加価値をご提供する様々な製品を開発しています。  
おいしさという喜びに、さらなる感動や進化をお客様とともに生み出していく。  
プロが挑むおいしさ“創り”を支える、当社の製品ラインナップをご紹介します。

### 栄養強化素材

〈HARVEST SELECTION〉

ライ麦粉製品 — P3

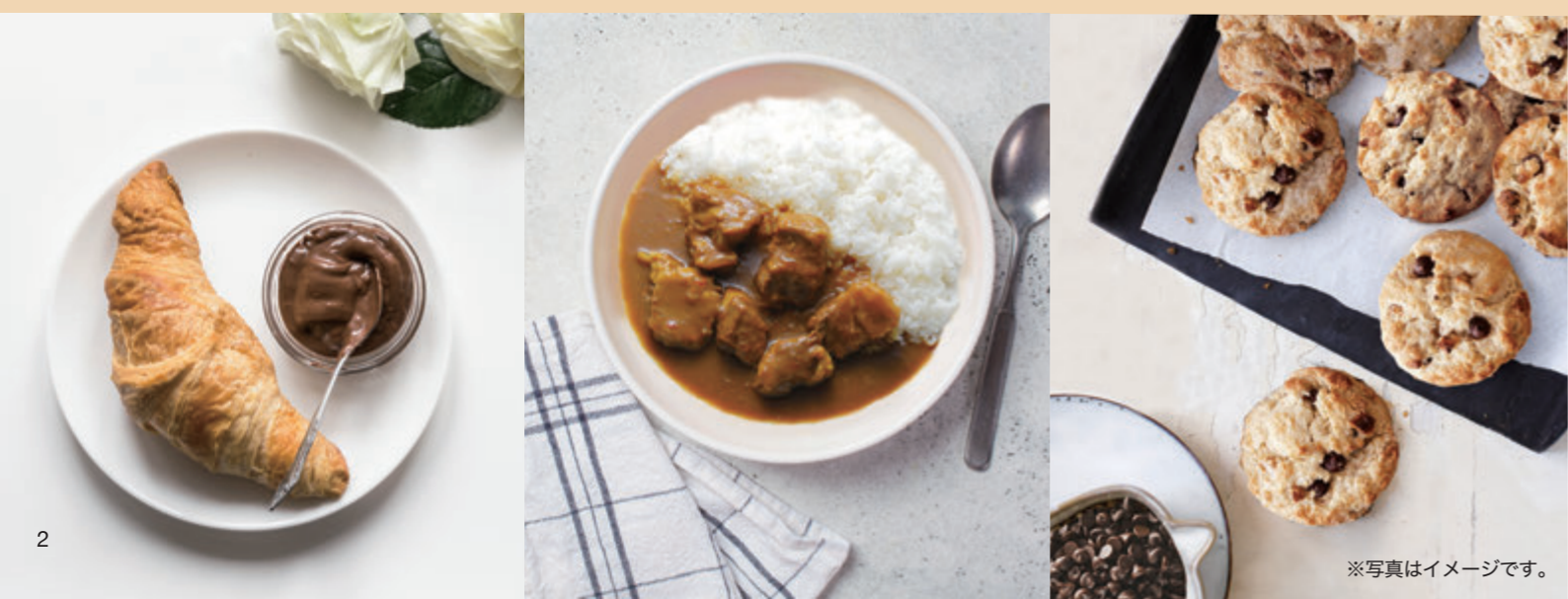
小麦胚芽製品 — P4

小麦ふすま製品 — P5

### 熱処理小麦粉

ローストフラワー(焙焼小麦粉) — P6

アルファフラワー(アルファ化小麦粉) — P7



※写真はイメージです。

## HARVEST SELECTION

# ライ麦粉製品

ライ麦特有の風味と豊富な栄養素を活かし、ライブレッドをはじめ各種パン、クッキー、パウンドケーキなど  
さまざまな用途においてご利用頂けます。

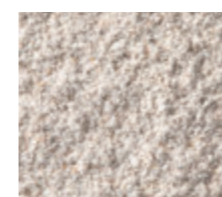
※灰分値、粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。原料の品質により、変更する場合があります。ご了承ください。

### 全粒粉タイプ



#### アーレファイン 5kg 20kg

原材料表示：ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉  
灰分：1.5% 粗蛋白：8.4%  
賞味期限：目安として加工後3ヶ月  
荷姿：5kg (2層クラフト紙袋)  
20kg (2層クラフト紙袋)

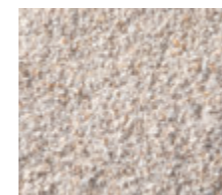


ドイツで製造したライ麦全粒粉(細挽)です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用頂けます。



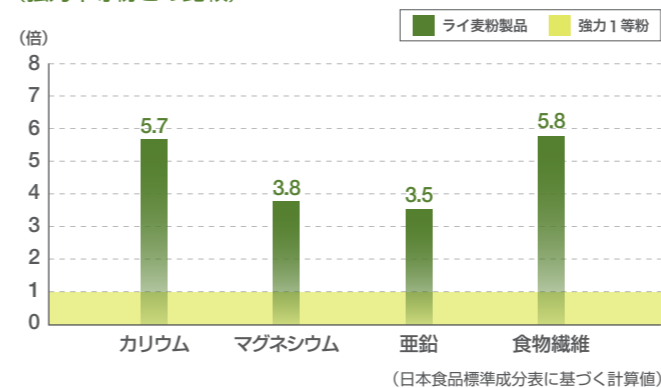
#### アーレミッテル 5kg 20kg

原材料表示：ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉  
灰分：1.5% 粗蛋白：8.4%  
賞味期限：目安として加工後3ヶ月  
荷姿：5kg (2層クラフト紙袋)  
20kg (2層クラフト紙袋)



ドイツで製造したライ麦全粒粉(中挽)です。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。

### ライ麦粉製品【アーレファイン】の栄養成分 (強力1等粉との比較)



### 粉タイプ



#### メールダンケル 5kg 20kg

原材料表示：ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉  
灰分：0.9% 粗蛋白：7.3%  
賞味期限：目安として加工後3ヶ月  
荷姿：5kg (2層クラフト紙袋)  
20kg (2層クラフト紙袋)

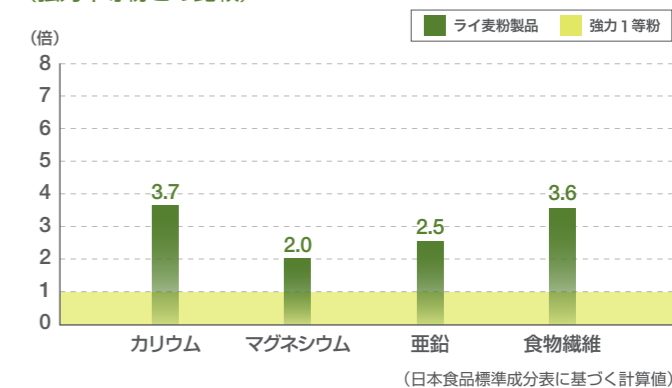


ドイツで製造したライ麦粉です。本格的なライブレッドだけでなく、さまざまなバラエティーブレッド、クッキー、パウンドケーキなどの焼き菓子にもご利用頂けます。



※写真はイメージです。

### ライ麦粉製品【メールダンケル】の栄養成分 (強力1等粉との比較)



# 小麦胚芽製品

小麦から選り分けた小麦胚芽を精選し、熱処理しました。フレークタイプは商品に粒感を与え、見た目の差別化が可能です。噛み込んだ時に胚芽の甘く香ばしい風味が際立ちます。粉末タイプは商品全体に味を拡げ、違和感なく小麦胚芽の風味を高めます。

## 全脂タイプ



### ハイギー A

5kg × 3

原材料表示：小麦胚芽（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：5kg × 3  
（外装：クラフト紙袋、内装：ポリ袋）  
※脱酸素剤入り



高温で深めに焙焼した小麦胚芽です。香ばしい風味が強く、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。



### ハイギー SP

5kg × 3

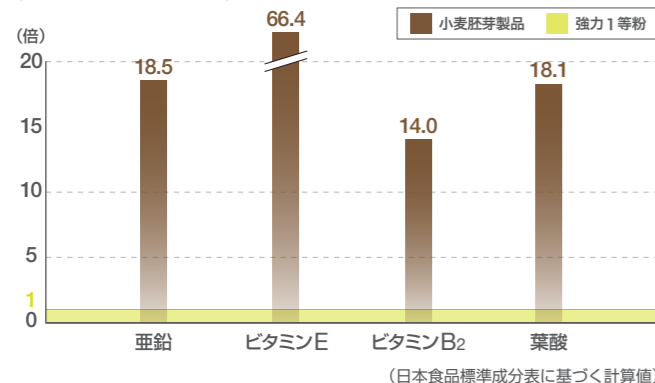
原材料表示：小麦胚芽（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：5kg × 3  
（外装：クラフト紙袋、内装：ポリ袋）  
※脱酸素剤入り



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。



小麦胚芽製品 [ハイギーA] の栄養成分  
(強力1等粉との比較)



## 脱脂タイプ



### ハイギー BR

5kg × 4

原材料表示：脱脂小麦胚芽（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：5kg × 4  
（外装：段ボール、内装：ポリ袋）



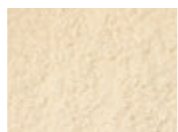
脱脂処理後、程よく焙焼した脱脂小麦胚芽です。ほのかな香ばしさがあり、麺類などのデリケートな風味の食品にご利用頂けます。脱脂しているため賞味期限の長い食品に適しております。粉末状のため、生地全体に風味をなじませることができます。



### ハイギー B

20kg

原材料表示：脱脂小麦胚芽（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：20kg (ポリサンド3層クラフト紙袋)



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。脱脂しているため賞味期限の長い食品に適しております。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

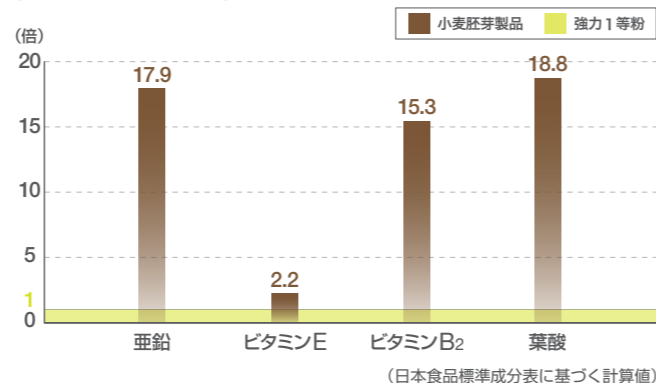
15kg

原材料表示：脱脂小麦胚芽（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：15kg (ポリサンド3層クラフト紙袋)



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。脱脂しているため賞味期限の長い食品に適しております。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。

小麦胚芽製品 [ハイギーB] の栄養成分  
(強力1等粉との比較)



# 小麦ふすま製品

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大幅に低減してあり、健康食品をはじめシリアル、菓子、パン、デザートなど幅広い商品にご使用頂けます。

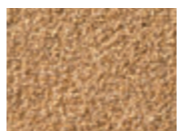
## 全脂タイプ



### ウィートブラン M

20kg 5kg × 4

原材料表示：小麦ふすま（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：20kg (ポリサンド3層クラフト紙袋)  
5kg × 4 (外装：段ボール、内装：ポリ袋)



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 MP

20kg

原材料表示：小麦ふすま（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：20kg (ポリサンド3層クラフト紙袋)



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、幅広い用途にご利用頂けます。



### ウィートブラン MS

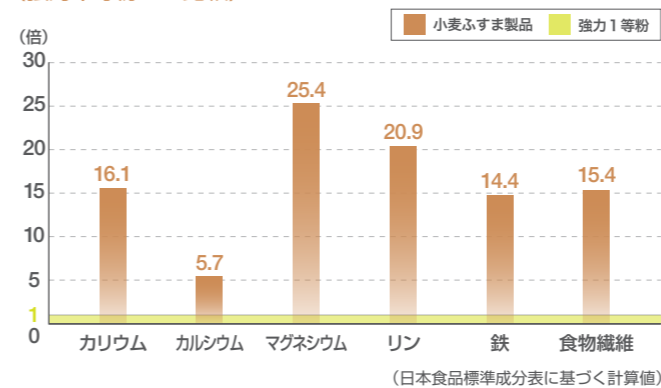
20kg

原材料表示：小麦ふすま（国内製造）  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：20kg (ポリサンド3層クラフト紙袋)



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。

小麦ふすま製品 [ウィートブランM] の栄養成分  
(強力1等粉との比較)



※写真はイメージです。

〈焙焼小麦粉〉

# ローストフラワー

当社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。

## ローストフラワーの特長

- 水、牛乳などへの分散力が高まります。
- ベタつきがなく、作業性が向上します。
- 小麦粉臭が少なく、甘く香ばしい風味とコク味を付与します。
- 焼き菓子をさっくりとした食感に仕上げ、口の中での崩壊感を高めます。
- ホワイトソース、カレールウなどに適度なとろみを付与し、粉っぽさや糊っぽさを低減させます。



### ローストフラワー RD 25kg

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)

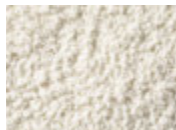


口溶けがよく雑味の少ない焙焼小麦粉です。小麦の味を残しつつ、程よく小麦の香ばしさを付与します。バターやフルーツなどデリケートな材料の香りを引き立てます。



### ローストフラワー RN 25kg

国内産小麦100%使用  
原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



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 25kg

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



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 25kg

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



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。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 25kg

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



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。

## 使用例と効果

### ローストフラワー(焙焼小麦粉)

使用例	効果
クッキー	香ばしさがアップ。口溶けが良く、さくさくとした食感に仕上がります。
クロワッサン、パイ	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。

〈アルファ化小麦粉〉

# アルファフラワー

当社独自の技術で小麦粉をアルファ化(糊化)した製品。小麦粉に水を加えてドウを作り、十分に混練し、グルテンを形成。その後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粘性が得られます。

## アルファフラワーの特長

- 一般的な小麦粉より吸水が高くなります。
- パンに「しっとり」「もちり」とした食感を付与します。
- 全粒粉・雑穀パンなどのパサつきを抑えます。
- だら焼きを柔らかくしっとりとした食感に仕上げます。
- 蒸しケーキの口溶けと歯切れを向上させます。
- パウンドケーキの生地に適度な粘度を与え、ドライフルーツなどの沈降を抑えます。



### アルファフラワー Z 25kg

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



雑味の少ないアルファ化小麦粉です。パン、菓子に配合することで、しっとりした食感に仕上がります。



### アルファフラワー P 25kg

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



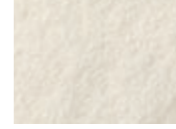
複雑味のあるアルファ化小麦粉です。各種惣菜の食感改良にご利用頂けます。



### アルファフラワー DP 25kg

国内産小麦100%使用

原材料表示：小麦粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



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。麺類・蒸しものの食感改良にご利用頂けます。



### アルファフラワー WS 25kg

国内産小麦100%使用

原材料表示：小麦全粒粉(国内製造)  
賞味期限：目安として製造後6ヶ月  
荷姿：25kg(ポリサンド3層クラフト紙袋)



国内産小麦を使用したアルファ化小麦全粒粉です。全粒粉ならではの風味があり、惣菜などの食感改良にご利用頂けます。

## 使用例と効果

### アルファフラワー(アルファ化小麦粉)

使用例	効果
パン	湯種のような、もちり、しっとりした口溶けに仕上がります。
パウンドケーキ	生地に適度な粘度を与え、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、もちりとしながらも柔らかな食感に仕上がります。
だら焼き	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(皮)	シュー皮の歯切れと口溶けが向上します。



※写真はイメージです。