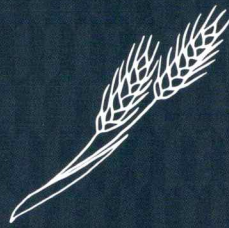


QUALITY  
SINCE 1948



# 小麦粉

Products Information

製品のご案内

平和製粉株式會社



# 国産小麦

## 北海道産

春よ恋



春よ恋

灰分 0.45% 蛋白 12.0%

春播き強力小麦。  
高い製パン性と甘みが特徴。

原材料表示：小麦粉

25kg

1kg

春よ恋ブレンド



春よ恋ブレンド

灰分 0.45% 蛋白 11.5%

春よ恋をブレンドしたパン用粉。  
北海道産100%でもっちりした食感が特徴的。

原材料表示：小麦粉

25kg

春よ恋



春よ恋<sup>特</sup>

灰分 0.37% 蛋白 11.0%

春よ恋100%使用の中華麵用粉。  
明るい色調が特徴的。

原材料表示：小麦粉

25kg

北海道産小麦粉



夢ちから青

灰分 0.45% 蛋白 12.5%

高い製パン性とふわふわもちもち感が特徴的な  
北海道産超強力粉。

原材料表示：小麦粉

25kg

1kg



夢ちからブレンド

灰分 0.45% 蛋白 11.5%

ゆめちからに北海道産小麦をブレンドしたパン  
用粉。

原材料表示：小麦粉

25kg



夢ちから<sup>特</sup>

灰分 0.37% 蛋白 11.5%

ゆめちからの中心部分のみ採取した小麦粉。  
中華麵用粉として明るい色調に。

原材料表示：小麦粉

25kg

北海道産小麦粉



夢ちから Type50

灰分 0.60% 蛋白 14.5%

ゆめちからの外側のみ採取し、香ばしさを強調した  
小麦粉。

原材料表示：小麦粉

25kg



きたほなみ

灰分 0.37% 蛋白 9.0%

もっちりした食感と、粘弾性を持ったバランスの  
良い麵用小麦。焼き菓子等の薄力粉としても。

原材料表示：小麦粉

25kg



きたほなみ<sup>特</sup>

灰分 0.33% 蛋白 8.7%

きたほなみ100%。  
透明感のある色調の明るい麵用粉。

原材料表示：小麦粉

25kg



きたのかおり

灰分 0.50% 蛋白 12.5%

希少品種の北海道産キタノカオリ100%使用。  
黄色味かったパンの焼き上がり、甘みが特徴。

原材料表示：小麦粉

25kg



きたのかおりブレンド

灰分 0.48% 蛋白 12.0%

希少な北海道産キタノカオリをブレンドしたパン  
用粉。

原材料表示：小麦粉

25kg



はるきらり

灰分 0.45% 蛋白 11.8%

春播き小麦で製パン性に適しており食パン、クロ  
ワッサン等幅広い分野でパン作りが可能。

原材料表示：小麦粉

25kg



はるゆたか

灰分 0.48% 蛋白 12.0%

北海道産はるゆたか100%使用。香ばしさと甘  
さが特徴。いち早くパン用小麦として栽培され  
た品種。

原材料表示：小麦粉

25kg



麦蔵 HOKKAIDO 100

灰分 1.80% 蛋白 15.0%

北海道産小麦100%。ミネラル等が豊富に含ま  
れる胚乳部のみ厳選した小麦粉。

10kg



全粒粉

三重県産

ニシノカオリ  
全粒粉 5kg

原材料表示：小麦粉

北海道産

春よ恋  
全粒粉 5kg

原材料表示：小麦粉

三重県産

あやひかり  
全粒粉 5kg

原材料表示：小麦粉

北海道産

ゆめちから  
全粒粉 5kg

原材料表示：小麦粉

三重県産

MIE石臼挽き  
全粒粉 10kg

原材料表示：小麦粉



## 三重県産

**あやひかり** 25kg 700g

灰分 0.37% 蛋白 8.0%

麺用としてのなめらか感とももちもち感が特徴。焼き菓子等の薄力粉としても。

原材料表示：小麦粉

**あやひかり(特)** 25kg

灰分 0.33% 蛋白 7.8%

あやひかり100%。麺用として明るい色調で粘弾性にも優れます。

原材料表示：小麦粉

**ニシノカオリ** 25kg 1kg

灰分 0.38% 蛋白 10.0%

製パン時の独特な香ばしさと甘み、食感の軽さが特徴的。

原材料表示：小麦粉

**ニシノカオリ S** 25kg

灰分 0.50% 蛋白 10.5%

ニシノカオリの中心部分から外側まで全体的に含まれており、独特の甘さと香ばしさが特徴。

原材料表示：小麦粉

**ニシノカオリ Type60** 25kg

灰分 0.60% 蛋白 12.0%

小麦の外側のみ採取し、ニシノカオリの香ばしさを強調した小麦粉。

原材料表示：小麦粉

**タマイズミ** 25kg

灰分 0.37% 蛋白 9.0%

甘みもあり中華麺やパン用に適した小麦。

原材料表示：小麦粉

## その他国産小麦

**もち姫** 25kg

灰分 0.40% 蛋白 9.0%

もち米の様な食感が特徴的なもち小麦。パンや中華麺等で今までにない食感が引き出せます。産地は岩手県、滋賀県等。

原材料表示：小麦粉

**びわほなみ** 25kg

灰分 0.37% 蛋白 8.5%

滋賀県産小麦。麺用としてモチモチした食感と滑らかさに優れます。

原材料表示：小麦粉

**ゆめあかり** 25kg

灰分 0.45% 蛋白 11.0%

愛知県産強力用品種。食パンにも適しており甘みと香りも特徴的。

原材料表示：小麦粉

**ゆめあかり(特)** 25kg

灰分 0.38% 蛋白 10.5%

ゆめあかり100%使用の中華麵用粉。もっちりとした食感が特徴。

原材料表示：小麦粉

**きぬあかり** 25kg

灰分 0.33% 蛋白 8.0%

愛知県産麵用品種。色も明るくしっかりコシのある食感。

原材料表示：小麦粉

**ミナミノカオリ** 25kg

灰分 0.45% 蛋白 10.5%

滋賀県産強力粉。食パンにも適した小麦です。製パン性がよく軽い食感が特徴。

原材料表示：小麦粉

**一心** 25kg

灰分 0.35% 蛋白 8.8%

国産小麦100%の麺用小麦粉。なめらかさと明るい色調が特徴的。

原材料表示：小麦粉

**さちかおり** 25kg

灰分 0.45% 蛋白 9.5%

日本初のフランスパン専用の国産小麦粉です。

原材料表示：小麦粉

## 国産小麦 小袋シリーズ

三重県 ニシノカオリ  
強力粉 1kg  
原材料表示：小麦粉

北海道 春よ恋  
強力粉 1kg  
原材料表示：小麦粉

北海道 ゆめちから  
強力粉 1kg  
原材料表示：小麦粉

三重県 あやひかり  
薄力粉 700g  
原材料表示：小麦粉





## 小麦粉製品のお取り扱い上の注意

### 古い商品から使用してください。

古い商品が残されていないように在庫には十分ご注意ください。先入れ先出しを基本にご使用ください。



### 低温・低湿で保管してください。

高温・多湿の条件下での保管は品質が変質する可能性があります。保管の際は風通に心がけ、湿気・水濡れ等は十分にご注意ください。直置きせず、必ずスノコを敷いてその上に保管してください。(冷凍・冷蔵保管する場合は温度差による結露に十分ご注意ください。)



### 長期間の下積みは避けてください。

高温・多湿の条件下で圧力が加わり続けるとダメになりやすい性質があります。長期保存の場合は、上下の積み替えをお勧めします。



### ねずみや害虫にご注意ください。

ねずみや虫の発生に十分ご注意ください。清潔な保管をお願いします。



### 臭気の強いものから避けて保管してください。

小麦粉製品は臭いを吸着しやすい性質があります。においの強い物のそばに置くことは避けてください。



## 国内産小麦の魅力を伝えたい

皆様の食卓に広がるパンやうどん、お菓子などの加工食品で  
使用されている小麦粉。その小麦粉のもととなる原料は小麦  
ですが、現状は海外からの輸入に頼っています。

そのために、当社としましても製粉事業活動にとどまらず、  
行政・J A・生産者の皆様とともに多収でおいしい小麦の品種

の開発・普及に対しての施策、また小麦粉を加工されているお  
客様にも小麦の現地圃場をご視察して頂くことで国内産小麦  
の認知度をさらに高めて頂くような活動にも取り組みを行い、  
国内産小麦のサプライチェーンの中心的な役割を担う事業も  
積極的に進めております。



当社へのアクセスは  
ホームページを  
ご覧ください



### 会社概要

● 事業内容 / 小麦粉製造業

● 資本金 / 1,000万円

● 設立 / 1948年

● 日産能力 / 200t

## 平和製粉株式会社

〒510-0303 三重県津市河芸町東千里495-1

[TEL] 059-245-5588 [FAX] 059-245-0914

[E-mail] info@heiwaseifun.co.jp

[ホームページ] <https://heiwaseifun.co.jp/>