

QUALITY  
SINCE 1948



# 小麦粉

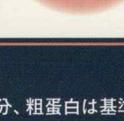
Products Information

製品のご案内

平和製粉株式會社

# 国産小麦

## 北海道産

 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>春よ恋</b></p> <p>灰分 0.45% 蛋白 12.0%</p> <p>春播き強力小麦。 高い製パン性と甘みが特徴。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p> <p>1kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>春よ恋(特)</b></p> <p>灰分 0.37% 蛋白 11.0%</p> <p>春よ恋100%使用の中華麵用粉。 明るい色調が特徴的。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>春よ恋ブレンド</b></p> <p>灰分 0.45% 蛋白 11.5%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>春よ恋(特)</b></p> <p>灰分 0.37% 蛋白 11.5%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>夢ちから青</b></p> <p>灰分 0.45% 蛋白 12.5%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p> <p>1kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>夢ちからブレンド</b></p> <p>灰分 0.45% 蛋白 11.5%</p> <p>ゆめちからに北海道産小麦をブレンドしたパン 用粉。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>夢ちから(特)</b></p> <p>灰分 0.37% 蛋白 11.5%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>夢ちから Type50</b></p> <p>灰分 0.60% 蛋白 14.5%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
 <p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>きたほなみ</b></p> <p>灰分 0.37% 蛋白 9.0%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
<p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>きたほなみ(特)</b></p> <p>灰分 0.33% 蛋白 8.7%</p> <p>きたほなみ100%。 透明感のある色調の明るい麵用粉。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
<p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>きたのかおり</b></p> <p>灰分 0.50% 蛋白 12.5%</p> <p>希少品種の北海道産キタノカオリ100%使用。 黄色味かかったパンの焼き上がり、甘みが特徴。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
<p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>きたのかおりブレンド</b></p> <p>灰分 0.48% 蛋白 12.0%</p> <p>希少な北海道産キタノカオリをブレンドしたパン 用粉。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
<p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>はるきらり</b></p> <p>灰分 0.45% 蛋白 11.8%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
<p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>はるゆたか</b></p> <p>灰分 0.48% 蛋白 12.0%</p> <p>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。</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>25kg</p>
<p><b>春よ恋</b></p> <p>春よ恋100% 北海道産小麦</p>	<p><b>麦蔵 HOKKAIDO 100</b></p> <p>灰分 1.80% 蛋白 15.0%</p> <p>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。</p>	<p>10kg</p>

 <p><b>全粒粉</b></p>	<p>三重県産</p> <p><b>ニシノカオリ 全粒粉</b> 5kg</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>北海道産</p> <p><b>春よ恋 全粒粉</b> 5kg</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>三重県産</p> <p><b>あやひかり 全粒粉</b> 5kg</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>北海道産</p> <p><b>ゆめちから 全粒粉</b> 5kg</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>	<p>三重県産</p> <p><b>MIE石臼挽き 全粒粉</b> 10kg</p> <p>原材料表示：小麦粉</p>
---	---	--	--	--	---

# 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

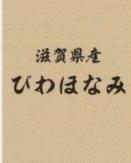


**もち姫** 25kg

灰分 0.40% 蛋白 9.0%

もち米のよう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

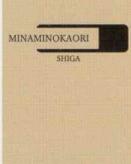


**きぬあかり** 25kg

灰分 0.33% 蛋白 8.0%

愛知県産麵用品種。色も明るくしつ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

# 外国産小麦

## うどん用粉



**特 夫婦鳩** 25kg  
灰分 0.33% 蛋白 8.3%  
色が白く、なめらかで粘弾性のあるうどん用粉。

原材料表示：小麦粉



**夫婦鳩** 25kg  
灰分 0.36% 蛋白 8.6%  
黄味と光沢があり、コシと粘弾性のあるうどん用粉。

原材料表示：小麦粉



**金将** 25kg  
灰分 0.37% 蛋白 8.6%  
色、コシ、なめらかさ、粘弾性すべてにバランスの良いうどん用粉。

原材料表示：小麦粉



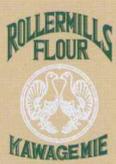
**青鳳凰** 25kg  
灰分 0.37% 蛋白 8.8%  
適度な歯応えもあり、色調・食味が良好。

原材料表示：小麦粉



**スリーエー麵** 25kg  
灰分 0.39% 蛋白 9.0%  
風味に優れたコシの強い食感のうどん用粉。

原材料表示：小麦粉



**白鳩(特)** 25kg  
灰分 0.55% 蛋白 10.0%  
適度な蛋白量を持つ麵用粉。  
歯ごたえのある麵になります。

原材料表示：小麦粉

## 中華麵用粉



**特 ピーコック** 25kg  
灰分 0.33% 蛋白 11.0%  
低灰分で冴えた明るさ、力強い食感が特徴的。

原材料表示：小麦粉



**中華チャンピオン** 25kg  
灰分 0.33% 蛋白 11.0%  
食感・色調に優れ、変色とホシの少なさが特徴。

原材料表示：小麦粉



**金龍(特)** 25kg  
灰分 0.33% 蛋白 11.0%  
食感と色調に優れた中華麵用。

原材料表示：小麦粉



**福金盃** 25kg  
灰分 0.33% 蛋白 11.2%  
色調の経時変化の少ない中華麵用粉。

原材料表示：小麦粉



**金龍** 25kg  
灰分 0.36% 蛋白 11.0%  
明るい色調と弾力感のある食感が特徴。  
歯切れも良好。

原材料表示：小麦粉



**金龍中華** 25kg  
灰分 0.36% 蛋白 11.5%  
色調が良く、粘りと弾力のバランスのとれた中華麵用粉。

原材料表示：小麦粉



**中華ゴールド** 25kg  
灰分 0.36% 蛋白 11.2%  
茹湯が濁りにくく、茹でのびが少ないコシの強さが特徴の中華麵用粉。

原材料表示：小麦粉

## 薄力粉



**白玉** 25kg

灰分 0.35% 蛋白 8.0%

幅広い用途でご使用できます。  
高級和洋菓子、高級天ぷら等に最適。

原材料表示：小麦粉



**FH** 25kg

灰分 0.36% 蛋白 8.0%

色が白く粒度が細かい菓子用粉。  
スポンジケーキやクッキーに適しています。

原材料表示：小麦粉



**P** 25kg

灰分 0.42% 蛋白 8.5%

蛋白量と質とバランスの良い菓子用粉。  
保形性が良い生地作りが可能。

原材料表示：小麦粉



**白鳩** 25kg

灰分 0.55% 蛋白 9.5%

適度な蛋白を有した菓子用粉。  
焼き菓子に適しています。

原材料表示：小麦粉

## パン用粉



**スリーエーパン** 25kg

灰分 0.37% 蛋白 12.0%

色と風味のバランスに優れたパン用粉。食パン・菓子パンなど幅広い用途に適しています。

原材料表示：小麦粉



**金龍パン** 25kg

灰分 0.38% 蛋白 12.3%

風味が良く、生地の安定性に優れたパン用粉。  
機械製法にも適し幅広いパン作りが可能です。

原材料表示：小麦粉



**ピジョン** 25kg

灰分 0.40% 蛋白 12.5%

小麦粉本来の風味を追求したパン用粉。  
生地のもたまりの良さ、なめらかさに優れています。

原材料表示：小麦粉



**青鳩パン** 25kg

灰分 0.55% 蛋白 13.0%

蛋白量が多く、菓子パンに適したパン用粉。  
果実の入ったバラエティブレッドにも最適。

原材料表示：小麦粉



**キングタイプA** 25kg

灰分 0.45% 蛋白 14.8%

蛋白量が多く窯伸びに優れています。  
ボリューム感のある食パン等に最適。

原材料表示：小麦粉、小麦たん白、粉末麦芽



フランスパン用 **ボノス** 25kg

灰分 0.41% 蛋白 11.6%

本格的なフランスパン用粉。

原材料表示：小麦粉、粉末麦芽



## 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。



### 臭い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・普及に対する施策、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/>