

灰分値が違うから様々な商品作りに対応!

産地ブランド力がある

北海道産小麦で 商品価値を高め、売上アップ!

「北海道T-35」「北海道T-70」は商品のブラッシュアップや、商品作りに工夫を凝らしたい方にこそおすすめ!
2種類の小麦粉をブレンドして使用することでオリジナル商品の価値を更に高めることに貢献します。

北海道T-35



汎用性があるパン用小麦粉

「春よ恋」を主体として、小麦粒の中心部分を多く使用した北海道麦100%パン用強力粉。

作業性がよく飽きがこない味わいで、しなやかな口あたりと口だけの良さが特長。様々なパンにご使用できます。



CD:H1806

商品名 / 北海道T-35
灰分 / 0.36% ±0.03%
たん白 / 11.8% ±0.5%
NET / 25kg

〈取り扱い上の注意〉

- 低温・低湿で保管してください。
- 長時間の下積みは避けてください。
- 直接床に置かず、スノコを敷いて積み上げてください。
- 臭気の強いものと一緒に保管は避けてください。
- ネズミ、害虫にご注意ください。

北海道T-70



ハースブレッド用小麦粉

北海道麦100%で、特に「香り」にこだわった、ハースブレッド用小麦粉です。灰分は高いですが作業性がよく、表皮・内層の味わいのバランスを考えた小麦粉です。



CD:H1805

商品名 / 北海道T-70
灰分 / 0.66 ±0.15%
たん白 / 12.3% ±1.5%
NET / 25kg

〈取り扱い上の注意〉

- 低温・低湿で保管してください。
- 長時間の下積みは避けてください。
- 直接床に置かず、スノコを敷いて積み上げてください。
- 臭気の強いものと一緒に保管は避けてください。
- ネズミ、害虫にご注意ください。

独自の配合でオリジナル商品作りに!

例えば

お店オリジナルで北海道小麦粉100%で
T-55のハースブレッドを作りたい!

北海道T-35
40%

+

北海道T-70
60%

=

