



2018年新商品展示 2月14日より

無料招待券ご希望の方はご連絡下さい。
あるいは、下記のオフィシャルサイトより
事前登録で入場無料

国内最大級の健康産業BtoB商談展 健康博覧会

Tokyo Health Industry Show 2018

2018年1月31日（水）～2月2日（金）

多く方のご来場
ありがとうございました。

ラブチョコ
オーガニック
ローチョコレート

彼の健康を願う
おとなの
バレンタインデー

価格 600円/本（税抜）



SMTS 2018 SUPERMARKET TRADE SHOW スーパーマーケット・トレードショー

（五味商店様こだわり商品コーナーにて）

2018年2月14日（水）～16日（金）

幕張メッセ <http://www.smts.jp/>

こだわり商品コーナー No.41



●薄力粉、中力粉、強力粉の違いは？

★小麦選びのポイントは種類と等級

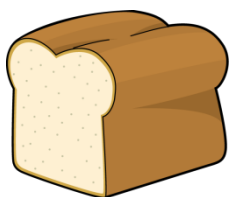
小麦粉の違いは何？ 一般的には薄力粉は天ぷらに、中力粉はうどんなどの麺類、強力粉はパンやお菓子などに使用されます。分類は、タイプ（種類）とグレード（等級）の2つの方法があります。この分類方法は、日本での業界独自の規格であり国が定めているものではありません。**種類は**、下記の表にあるようにタンパク質（主にグルテン量）の量の違いにより分類されます。量の違いが粘りの強さの違いとなります。**等級は**、灰分（かいぶん）値によって下記のように分類されます。



種類	薄力粉	中力粉	準強力粉	強力粉
タンパク質の量	6.5～8%	8～9%	9～11%	11～12%

等級	特等粉	1等粉	2等粉	3等粉	末等粉
灰分量	0.3～0.35	0.35～0.45	0.45～0.65	0.7～1.0	1.2～2

小麦粉に含まれるタンパク質ですが10%程度に過ぎず、残りはでんぷん質です。うどん粉に使用する中力粉は、このでんぷん質が食感や味を決める重要な役目をします。



特にパンづくりで小麦粉を選ぶには、タンパク質と灰分量がポイントとなります。タンパク質の量が多ければ多いほど、キメの細かいパンになり、失敗のない良く膨らんだパンになります。また灰分は小麦の外側の皮に近い部分に多くあり、栄養価がとても高い部分なのですが、色が茶色いのと香りが強いので、多過ぎるとパンがやや茶色に仕上がります。もちろん美味しいパンを作るにはそれ以外にもたくさんありますが、パン作りの味を左右します。

価格改定のお知らせ（2018年3月より）

パンの耳も含め丸ごと粉碎乾燥

オーガニックパン粉 100g 260円 入数20 賞味期限1年



●オーガニックパン粉 100g

原料に有機国産小麦粉、有機穀物で作った天然酵母と食塩だけで作った有機パン粉です。有機食パンを作り、パンの耳も含め丸ごと粉碎乾燥したサクサクとした香ばしい仕上がりです。魚肉類や野菜のフライに、ハンバーグやミートボールの練りこみにもご利用下さい。

小麦粉は国産有機強力粉、酵母は弊社有機JASパン酵母、塩は沖縄産天日塩「シママース」を使用しております。

●各小麦粉 1Kg 1100円 入数6 賞味期限6ヶ月

●小麦粉 各1kg

- ・国内産有機 薄力粉
- ・国内産有機 強力粉
- ・有機 全粒粉(北米産)
- ・有機 薄力粉(北米産)
- ・有機 強力粉(北米産)

製菓・天ぷら用から製パン・製麺用まで、味はもちろんのこと品質重視の有機小麦粉をご用意しました。



