

業務用・20kg

新 | 新潟  
米 | 粉

# パウダーライス A

シリーズ

酵素利用製粉

■  
小麦グルテン配合

食パン

菓子パン

ハード系

デニッシュ

米粉とグルテンのベストバランスが生み出した米粉のスタンダード。  
米粉パンの代名詞、“もちもち、しっとり”食感が楽しめます。

P  
O  
W  
D  
E  
R  
R  
I  
C  
E  
A



「酵素利用製粉」で製造した本品は粒形が丸みを帯びた微粉で、小麦粉に近い性質を有しています。このため、グルテンや油脂類との相性が良く、吸水性は高い。生地中への分散性、優れた水回り、作業性の良さなどが際立つ、利用範囲の広い新規米粉です。

パウダーライスA

パウダーライスAS



新潟製粉株式会社

業務用・20kg

新 潟  
米 粉

# パウダーライス B

シリーズ

酵素利用製粉

小麦グルテン配合

うどん

ラーメン

パスタ  
類

皮もの  
類

製麺機対応を前提として開発されたマルチタイプのミックス粉です。  
白く透明感があり、つるつるしたのど越しに仕上がります。

P  
O  
W  
D  
E  
R  
R  
I  
C  
E  
B



「酵素利用製粉」で製造した本品は粒形が丸みを帯びた微粉で、小麦粉に近い性質を有しています。このため、グルテンや油脂類との相性が良く、吸水性は高い。生地中への分散性、優れた水回り、作業性の良さなどが際立つ、利用範囲の広い新規米粉です。



パウダーライスB (麵用)



新潟製粉株式会社

業務用・20kg

新 | 潟  
米 | 粉

# パウダーライスC

シリーズ

酵素利用製粉

米粉100%

小麦粉  
代替

ミックス  
粉

小麦  
混合

「酵素利用製粉」で製造した本品は粒形が丸みを帯びた微粉で、小麦粉に近い性質を有しています。

このため、グルテンや油脂類との相性が良く、吸水性は高い。

生地中への分散性、優れた水回り、作業性の良さなどが際立つ、利用範囲の広い新規米粉です。

P  
O  
W  
D  
E  
R  
R  
I  
C  
E  
C



100%米粉の本品は、アレンジ範囲が広く、各種用途向けミックス粉のベースとして、また小麦粉混合としても幅広くご利用いただけます。



パウダーライスC1

パウダーライスCK



新潟製粉株式会社

業務用・20kg

新 潟  
米 粉

# パウダーライスD

シリーズ

二段階製粉

米粉100%

洋菓子  
類

調理  
用途

粉体食品  
全般

「二段階製粉」で製造した本品は、澱粉損傷が少なく、粒子が細かく、吸水性が高いのが特徴です。  
お米の豊かな甘みと、なめらかで口どけの良いしっとりとした食感、見た目とおいしさを  
両立できる米粉として、洋菓子業界を中心に、高い支持をいただく新規米粉です。

P  
O  
W  
D  
E  
R  
R  
I  
C  
E  
D



きめ細かな粒子だからこそできるやさしい風合いは、スポンジケーキ類はもとより、シュークリームからカスタードクリームまで、小麦粉の代替としてご利用いただけます。従来品の高品質化も可能となった、汎用性の高い新規米粉です。



パウダーライスD

パウダーライスDK



新潟製粉株式会社

業務用・20kg

新 | 潟  
米 | 粉

二段階製粉

■  
小麦グルテン配合

# シトギ

シリーズ

食パン

菓子  
パン

ハード系

デニッシュ

小麦グルテンを配合したミックス粉です。本品は製パン工程で、一次醗酵を不要とした画期的な製パン方式を特徴としています。リテイル様をはじめ、全国の学校給食にも数多く導入されています。

F  
U  
K  
U  
M  
O  
R  
I  
S  
H  
I  
T  
O  
G  
I



一次醗酵を取る必要がないため、製造時間が短縮されることに加え、パンづくりの経験が浅い方でも、短期間で技術習得が可能となりました。全国的に幅広くご利用いただいています。



シトギ2号

シトギミックス20A

シトギミックス20B



新潟製粉株式会社

一般用

新 | 潟  
米 | 粉

新潟県産米使用

# パウダー ライス

パウダーライスは、新潟県が開発した微細製粉技術で生産された新規米粉です。  
従来の米粉より上質で、小麦粉用途にも代替できる画期的なお米の粉です。

ケーキ・シチュー作りに最適

薄力粉タイプ



スポンジケーキ・クッキー・マカロン・シュークリームなどのケーキ素材に適しています。また調理粉として、グラタン・シチュー・天ぷらなど、オールマイティに使える米粉です。

うどん・ピザ・パン作りに最適

強力粉タイプ



米粉に小麦グルテンを配合。パンの種類を問わず、手でこねるパン作りから、うどん・餃子・春巻・ワンタンなど皮ものまで、幅広くご利用いただけます。

ホットケーキ作りに最適

ホットケーキミックス



米粉に砂糖・油脂・ベーキングパウダーなどの基本副資材を配合。ご家庭で、簡単手軽にホットケーキ作りをお楽しみいただけます。

多種類の米粉パンづくりに最適

パン用ミックス



米粉に小麦グルテンを配合し、さらに砂糖・食塩・粉乳などを配合した米粉パン用のミックス粉。ご家庭で利用する場合は、バターなどの油脂・イースト・水を加えるだけで、一次醗酵なしで簡単に手作りパンをお楽しみいただけます。  
※詳しくは袋裏面の作り方をご覧ください。

米粉の  
おいしい  
使い方

小麦粉よりも水分を多く配合することがポイントです。  
これはどんなレシピでもほとんど共通で、通常のレシピの分量に対して、米の粉の分量の10~15%の水分(水や牛乳)をプラスするとおいしく仕上がります。

米粉のレシピ

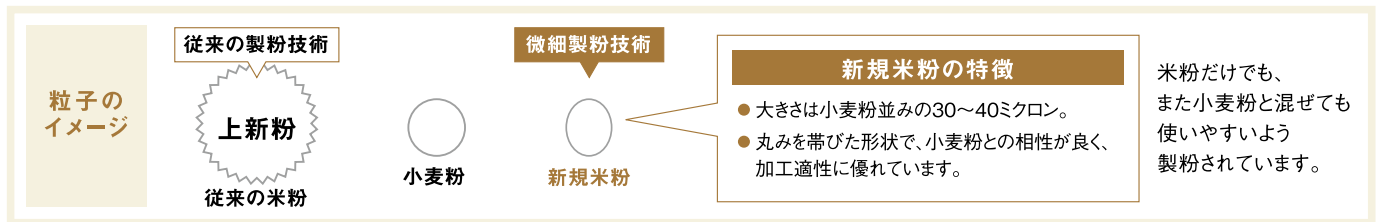
● 米粉倶楽部→食べたい→米粉レシピ  
<http://syokuryo.jp/komeko/kitchen/> からご覧いただけます。



新潟製粉株式会社

# 粉食文化を広げる新規米粉のトップブランド。

## 新潟製粉の微細製粉米粉



### 微細製粉技術の米粉を世界に先駆け大型プラント化。

私たちの工場は、1998年に新潟県が開発した上記2つの特許技術をそれぞれ生産ライン化。世界で初めてとなる大型米粉プラントを実現しました。以降12年余に亘り培ってきた微細製粉技術・品質管理システムは業界トップクラスと高い評価を得てきましたが、2010年にはこれら全ノウハウを投入して第2工場を完成しています。

### 徹底した衛生管理で安全・安心な「食」を提供。

私たちは「食」に携わる事業者として、安全・安心な製品をお届けするため、徹底的に衛生管理された工場工程すべてをシステム化・クローズト化しました。これにより、外部からの異物混入や製品の汚染などを未然に防いでいます。さらに工場内全体の空気圧を調整するシステムで、空気の流れを利用した衛生管理も行っています。

### 二重のチェック体制で透明性ととも高い品質を維持。

出来上がった製品は社内規定に基づき、水分／粘度／白度／粒度分布／一般生菌／大腸菌など、安全性・品質・成分特性に関わる社内検査を行います。

さらに第三者機関・財団法人日本穀物検定協会によるモニタリング調査を実施。その結果は常時ホームページ上で情報開示するなど二重の管理体制で、透明性と高い品質を保っています。

[ホームページアドレス] <https://www.kokken-kome.info/>  
識別番号 酵素利用製粉001001・二段階製粉001002

### 輸入頼みの食事情は、日本の食料危機を示しています。

日本の食料自給率は40%を割り込み、先進国のなかで最低水準にとどまっています。人口増大、異常気象、水資源の枯渇、食生活の高度化など食にまつわる課題は山積しており、長期的には世界的な食料不足が懸念されています。食料自給力・自給率の向上は、今後取り組むべき重要な課題。海外に依存してきた我が国の食料政策を、見直す時期にきています。

### 二段階製粉

お米は外周部が固いため、従来の製粉方法で粉にすると粗くなります。そこで新潟県では、お米を洗米後に圧偏して固い米外周部に小さなヒビを入れた後、高速の気流にのせて銅板に当てながら粉砕(気流粉砕)するという二段階で製粉する技術を開発しました。これにより微細で粒子がそろった粉体が形成され、なおかつ粉砕熱による澱粉の損傷が低い、上質な新規米粉が誕生しました。

### 酵素利用製粉

固いお米の内部は、細胞壁組織で形成されています。そこで新潟県では、酵素を利用して細胞壁組織を分解。低分子化させることにより細胞間の結着を弱め、粉質化した後に気流粉砕する微細化を実現しました。この製粉方式では、澱粉が復粒で得られるため粒形が丸みを帯びた微粉となり、小麦粉に近い性質を持つことができます。グルテンや油脂類などの副資材との親和性が高く、米粉単体はもとよりミックス粉のベースとして、また小麦粉混合として利用範囲の広い新規米粉です。

### 水分含量、栄養価の高い良質な食品。

小麦粉と比べ水分含量、タンパク質の栄養価を示すアミノ酸スコアともに高いとされる新規米粉。日本人の体質に合った良質な食品といえるでしょう。

### 血糖値の上昇を緩やかに油の吸収を抑えてヘルシーに。

お米を原料とした新規米粉は、小麦粉に比べて消化が緩やかで、血糖値も緩やかな上昇を示します。また油の吸収率が低いいため、低カロリーでヘルシーです。



パウダー  
ライス  
シリーズ

業務用  
20kg



シトギ  
シリーズ

業務用  
20kg



## 新潟製粉株式会社

〒959-2600 新潟県胎内市清水 9-152  
TEL.0254-44-1212 FAX.0254-44-1211  
<http://www.niigata-seifun.jp/>

■お問合せ先