

# 麵用ミックス粉発売

## 米粉や米粉めんミックスも

熊本製粉

熊本製粉(株)は、業務用の「米粉一品、米粉めん用ミックス粉」二品、麵用「ククス粉」をこのほど新発売した。



四品の主な特徴は次の通り。

【麵用ミックス粉】雪やなぎⅡ・ニエキダ加工でん粉の添加なしで独特の粘りのある、モチモチした食感の生うどん………熊本製粉の経営セミナー後の新商品展示会で発表

ができる。茹・冷凍、乾めんにも使用しても、モチリとした粘りのあるうどんができる。成分規格は、蛋白八・五%、灰分〇・三八%。

【そばミックス粉】そばミックス(あかつき)Ⅱ・ニエキダ加工でん粉は特殊粉砕で細かく挽くことにより、つるつるとした滑らかな食感に加え、コシと弾力のあるそばができる。色調は黒めで、茹伸びにくい(茹でてから三〇分後でもコシと弾力が持続する)。生・茹・冷凍

めんに最適。【麵用米粉・瑞穂麵用米粉Ⅱ】麵用に適した米粉で、粒度が細かく、でん粉の損傷が少ないため、麵に使用した際に「ねちやつき」が少なく、滑らかで弾力のある麵ができる。茹でるとモチリとし、焼いたり揚げたりするとサクッと、冷たくするとつるつるとした滑らかさと弾力のある、米粉特有の食感を引き出す。米粉めんに最適。問い合わせ先Ⅱ熊本市花

めんに最適。【麵用米粉・瑞穂麵用米粉Ⅱ】麵用に適した米粉で、粒度が細かく、でん粉の損傷が少ないため、麵に使用した際に「ねちやつき」が少なく、滑らかで弾力のある麵ができる。茹でるとモチリとし、焼いたり揚げたりするとサクッと、冷たくするとつるつるとした滑らかさと弾力のある、米粉特有の食感を引き出す。米粉めんに最適。問い合わせ先Ⅱ熊本市花

粉めん、米粉入りバスタ・餃子に最適。【米粉めん用ミックス粉・K-88Ⅱ】通常のロール庄延製法で米粉めんができるミックス粉。小麦粉やグルテンを使用せずに製麵できるため、米特有の風味と甘み、透明感のある麵ができる。モチリとした米粉らしい食感で、生・茹・冷凍めんに最適。問い合わせ先Ⅱ熊本市花

# 新製品と話題のページ

し、小型押出製麵機「めんうちき むさし」と同機で製造した「まま麵」Ⅱ写真Ⅱを出品した。

「まま麵」は、同社が試行錯誤を重ね、グルテンを使用わずに作った米粉一〇〇%の麵の名産品。展示会

この「まま麵」の製造に欠かせない「めんうちき むさし」について同社では、「製麵機を知り尽くしたメーカーだからこそ、米粉めんや十割そば、うどん、冷麵、バスタ、そうめんなど多種多様な麵を作ることに

化にも対応できる(一〇〇〇食/時)週刊誌の上に置くほどの小型サイズなので場所をとらない▼洗浄部分(ノズル・カップ)の取り外しが簡単にでき、テフロ加工なので掃除がしやすい。



衛生資材メーカーの宇都宮製作(株)は、塩ビ製のディーパーSP201パウダーフリー「ブルー」Ⅱ写真Ⅱと、ニトリル製のディスプレイポ手袋No.240ブルーパウダーフリーをこのほど新発売した。二品の主な特徴は次の通り。

【プラスチックグローブSP201パウダーフリー】ポリエチレン製手袋に比べ、手にぴったりフィットするので素手感覚で使用できる。また、ニトリルや天然ゴム製手袋に比べ、手荒れがしにくく、環境ホルモンの一つとされるフタル酸系可塑剤を使用していない。

## 宇都宮製作 素手感覚の塩ビ製手袋

スポ手袋プラスチックグローブSP201パウダーフリー「ブルー」Ⅱ写真Ⅱと、ニトリル製のディスプレイポ手袋No.240ブルーパウダーフリーをこのほど新発売した。二品の主な特徴は次の通り。

【プラスチックグローブSP201パウダーフリー】ポリエチレン製手袋に比べ、手にぴったりフィットするので素手感覚で使用できる。また、ニトリルや天然ゴム製手袋に比べ、手荒れがしにくく、環境ホルモンの一つとされるフタル酸系可塑剤を使用していない。

**そば粉**

減菌そば粉

久津間製粉株式会社

本社・小田原 0465(34)1157

<http://www.kutsuma.co.jp/>

園一・二五・一、電話096・355・1223、FAX311・2457

## で製造 WORLDに出展 “麵”を出品

し、小型押出製麵機「めんうちき むさし」と同機で製造した「まま麵」Ⅱ写真Ⅱを出品した。

「まま麵」は、同社が試行錯誤を重ね、グルテンを使用わずに作った米粉一〇〇%の麵の名産品。展示会

この「まま麵」の製造に欠かせない「めんうちき むさし」について同社では、「製麵機を知り尽くしたメーカーだからこそ、米粉めんや十割そば、うどん、冷麵、バスタ、そうめんなど多種多様な麵を作ることに

化にも対応できる(一〇〇〇食/時)週刊誌の上に置くほどの小型サイズなので場所をとらない▼洗浄部分(ノズル・カップ)の取り外しが簡単にでき、テフロ加工なので掃除がしやすい。

【No.240ブルーパウダーフリー】伸縮性に優れ、フィット感があるので、指先の感触を使う作業に適している。素材強度や耐油・耐薬品性にも優れている。二品ともパウダーフリー

## ●各種別添かやく類

2000 取得

新製品と話題のページでは、皆様からの機器・資材・添加物などに関する情報をお待ちしております。☎03・3253・559 31(営業部まで) E-mail: info@menyou.jp

加工を施し、食品衛生法370号に適合。荷姿は、二〇〇枚(二〇枚×二〇箱)。左右兼用で使用でき、サイズはそれぞれ四種類づつある。同社では「いずれも手袋の色がブルーのため、万一、調理加工で一部が欠けて食品に混入しても見つけやすい利点がある」と話している。

問い合わせ先Ⅱ大阪府東大阪市本庄西一五・一、電話06・6746・3729、FAX6746・3723