

お客様各位

銀河のちから

府金製粉株式会社

新品種「銀河のちから」100%で製粉いたしました小麦粉をご紹介します。

「銀河のちから」について

「銀河のちから」はグルテン質が強靱な、いわゆる「超強力小麦」です。グルテン質の弱い他の小麦粉（進展性がある中力粉や薄力粉）とブレンドすることで、高い製パンを示すなどの結果が得られており、その他中華めん、そばつなぎ、皮物などの麺製品への利用も含めて幅広い用途での利用が期待されています。

製品名 「銀河のちから」

（岩手県産 銀河のちから 100%）

製パンにおいては、従来の強力粉にたいして 80%～50%を銀河のちからに置き換え、残りは「ゆきちから」や「南部地粉」などをブレンドしてお試しいただければと存じます。（銀河のちから 100%ですとグルテンが強靱で伸展性に欠ける為）



製品規格値（暫定）

たんぱく質	灰分	水分
12.0 ± 0.5%	0.43 ± 0.05%	13.5 ± 0.5%

生産が安定するまでは、産地、収穫年度等により小麦粉の品質が多少の変動をすることが予想されます。

その他詳細については弊社営業担当者までお問い合わせください。

以上

府金製粉株式会社

〒028-4211 岩手県岩手郡岩手町川口17-5-1
TEL.0195-65-2226 FAX.0195-65-2181