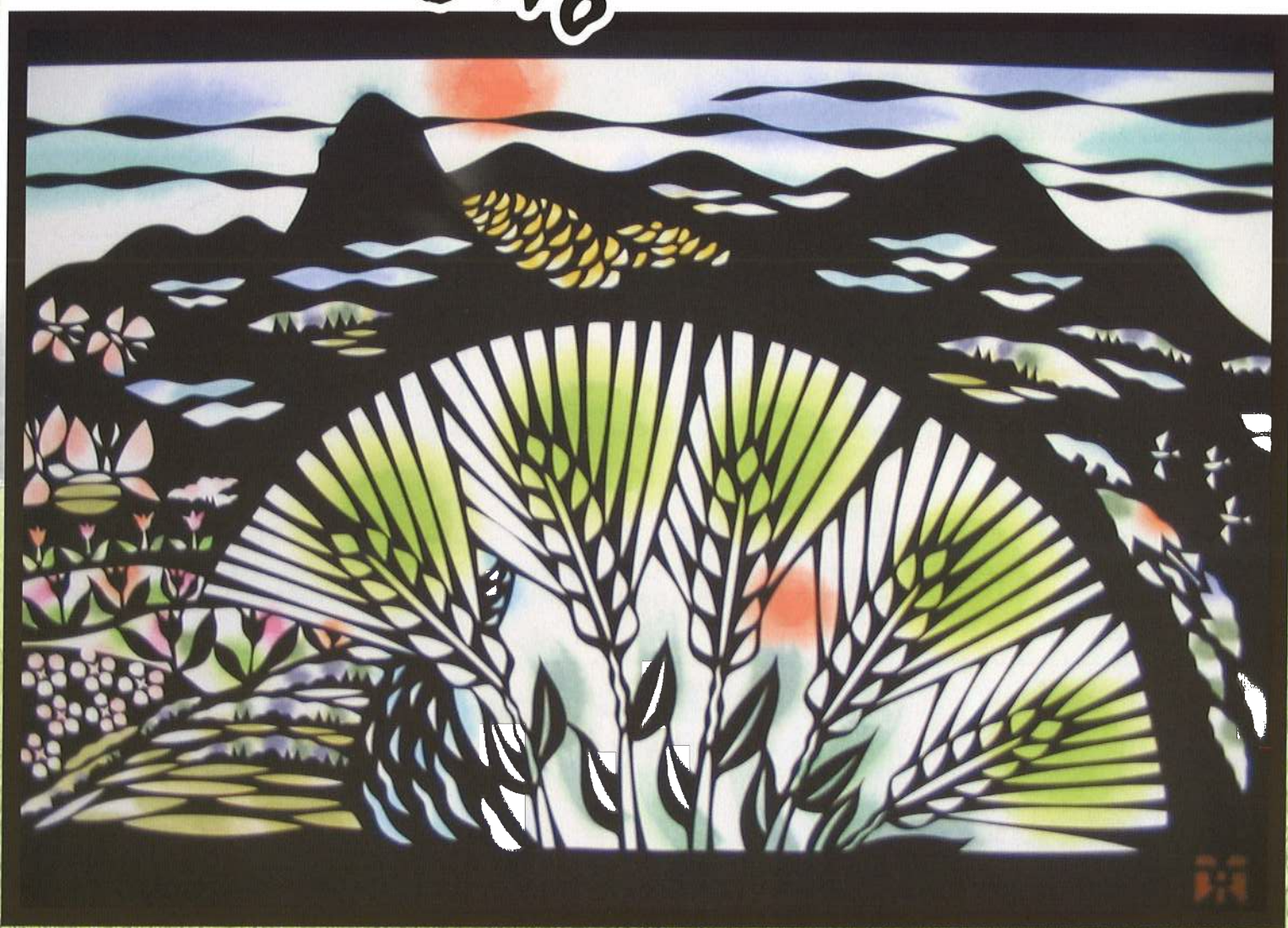


カラキダの  
小麦粉

大きく  
広がる  
食の世界。





信州の  
自給自足  
を  
目指す

原料にこだわり、  
小麦粉本来の  
美味しさを

「善光寺平の麦畑」

## 長野県産小麦100%シリーズ

### 長野県産小麦100%小麦粉 「めぐみ」シリーズ



#### “信濃のめぐみ”

灰分0.34 蛋白8.0 25kg入

長野県産“しゅんよう”使用、麦中心部のみを製粉し、明るい黄金色の艶とソフトでもっちりした弾力感があり、上品な小麦粉風味のある麺に仕上がります。

#### “千曲のめぐみ”

灰分0.36 蛋白9.0 25kg入

長野県産“シラネ”と“ユメセイキ”を使用。冴えた白さで歯応えのある腰と、もっちりした弾力を合わせ持つ麺に仕上がります。

#### “更級のめぐみ”

灰分0.36 蛋白8.5 25kg入

もち性小麦を主体に製粉し、明るく艶の有る麺、もちもちとした食感と滑らかなど越しを堪能できる麺に仕上がります。

#### “信州めぐみ”

灰分0.36 蛋白9.0 25kg入

長野県産“シラネ”の粒の中心部のみを製粉し、冴えた白さの色調、歯応えのある腰とソフトでなめらかな麺に仕上がります。



### 石臼挽小麦粉「夢」シリーズ

石臼による小麦製粉では熱の発生が抑えられ、小麦が本来持つ豊富な繊維質、ミネラルなどの栄養素がそのまま多く残り、味や香りが損なわれることのない美味しい小麦粉が出来上がります。

#### “夢しらね”

灰分0.60 蛋白10.2

- 小麦粉の風味が非常に強く、香ばしい小麦の香り
- 小麦の持つミネラル、食物繊維をたっぷり含んだ小麦粉

#### “夢世紀”

灰分0.50 蛋白7.2

- モチモチ感の強い小麦粉
- 小麦の甘い風味があり、ソフトで上品な味わいのある小麦粉

### からきだ原料情報開示システム



当社ホームページ (<http://www.karakida.co.jp>)にて、賞味期限(またはロットNo.)を入力することにより、原料情報、産地情報を参照できます。

当社ではお客様への安心、安全の提供が不可欠であると考え、長野県産小麦粉、麺について可能な限り、その生産、製造に関する各種情報を開示しております。

用途に合わせた  
豊富なバリエーションと確かな品質。

「めぐみ・夢」シリーズ／パン用粉／菓子用粉

パン用粉

センチュリー



灰分0.43 蛋白14.8  
麩質が強く、窯伸びが特に優れ、ホテルパンなどに最適

スーパーベストワン



灰分0.38 蛋白12.3  
当社を代表するパン用粉。内相、風味共に最良

ユニバース



灰分0.42 蛋白12.6  
各種のパンに適し、生地安定性が良いパン用粉

特 ラインゴールド



灰分0.48 蛋白11.5  
石臼挽きの長野県産小麦をブレンドした風味豊かな欧州パン専用粉

ふらんす



灰分0.43 蛋白12.0  
小麦粉本来の香と味を生かす、本格的なフランスパン専用粉

S特金竜



灰分0.55 蛋白13.3  
蛋白量多く、幅広い用途に向く。標準食パン・菓子パンに最適

特金竜



灰分0.50 蛋白13.0  
蛋白量多く、幅広い用途に向く。標準食パン・菓子パンに最適

Sオリンピア



灰分0.55 蛋白13.3  
生地安定性が高く、中種専用としても最適

特ジャンプ



灰分0.55 蛋白13.3  
生地安定性が高く、中種専用としても最適

全粒粉 20kg



国産小麦全粒粉。ビタミン、ミネラル・食物繊維が豊富

風車 10kg



厳選した小麦の石臼荒挽き全粒粉。ビタミン、ミネラル・食物繊維が豊富

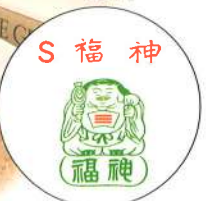
菓子用粉

特福神



灰分0.34 蛋白8.0  
食感・色相に優れ、高級スポンジケーキ・カステラに最適

S福神



灰分0.37 蛋白8.5  
色相に優れ、ソフトで口溶けの良い食感で、各種菓子類に最適

赤ばと



灰分0.50 蛋白9.8  
標準製品で、ビスケット、クッキー類に最適



用途に合わせて  
おいしさを食卓へ。



中華麵用粉



灰分0.32 蛋白11.3  
色沢の冴え、吸水・粘弾・伸延性に優れる超高級中華麵用粉



灰分0.33 蛋白11.2  
色相極めて高く、変色少なく、吸水に優れた代表的中華麵用粉



灰分0.33 蛋白11.2  
色相、麵質、吸水に優れた安定した中華麵用粉

麵用粉

麵一筋



灰分0.36 蛋白8.8  
非常に優れた滑らかな食感と歯ごたえを生むうどんの最高峰

更科



灰分0.35 蛋白9.1  
色沢の冴えとソフトな食感で喉ごし最高

麵街道



灰分0.36 蛋白9.0  
国産小麦を生かし、手打ちうどん本来の味と粘りを追求した製品

手打粉うどん



灰分0.35 蛋白9.5  
適度な黄色味と歯ごたえがあり手打麵や生・茹麵に最適

オレゴン



灰分0.38 蛋白10.7  
小麦本来の旨味があり、粘弾性に富んだ腰の強い麵ができる

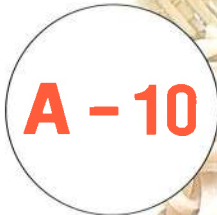
そばつなぎ・特殊用粉

特 オレゴン



灰分0.46 蛋白12.4  
そばの香りを引出し、滑らかで歯切れの良い手打そば割粉

A-10



灰分0.53 蛋白12.3  
そばの香りを引出し、滑らかで歯切れの良い生・乾そば割粉

A 特 金竜



灰分0.56 蛋白12.8  
色相・麵質に優れ、そばの香りを生かせる生そば割粉

特 AKオレゴン



灰分0.60 蛋白13.5  
弾力性と伸展性にも優れた生・茹そば割粉

K A山



灰分0.70 蛋白13.5  
弾力性と伸展性にも優れた生・乾そば割粉



電王



灰分0.32 蛋白11.3  
色沢の冴え、吸水・粘弾・伸延性に優れる中華麵用粉

赤金竜



灰分0.35 蛋白11.3  
粘弾性と展延がすぐれている中華麵用粉

中ばと



灰分0.35 蛋白11.3  
粘弾性と展延がすぐれている中華麵用粉

昇花



灰分0.35 蛋白10.5  
弾力性と色沢に優れた焼そば専用粉

緑金竜



灰分0.42 蛋白11.3  
適度な弾力性と展延性があり、即席麵等に最適

M オレゴン



灰分0.37 蛋白9.1  
作業性が良く、色沢・食味に優れた多用途に使える汎用タイプ

はな



灰分0.43 蛋白9.8  
製麵・製菓等一般汎用標準品

はと



灰分0.50 蛋白10.0  
製麵・製菓等一般用標準品

シラネ地粉



灰分0.40 蛋白9.5  
長野県産シラネ小麦一本挽き。風味の良い地粉の逸品

MES粉



灰分0.32 蛋白7.5  
滑らかさと腰のあるモチモチ感で喉ごし最高。早茹麵に最適

AK オレゴン



灰分0.75 蛋白13.6  
弾力性と伸展性にも優れた生・茹用そば割粉

K 金竜



灰分0.80 蛋白15.0  
麩質量多く、そばつなぎとしても最適

A 山



灰分1.00 蛋白13.8  
麩質ソフトで、乾麵そば割として最適

特山



灰分1.20 蛋白15.5  
麩質量多く、粘弾性に富み、乾麵用そば割・かりんとうには最適

小川の里10kg



灰分0.36 蛋白11.0  
そばの香りを引出す、なめらかさと歯切れの良い高級そば割粉

