

# 国内産小麦100%使用銘柄

## 夢カップシングル

北海道産小麦を100%使用した小麦粉。

「ゆめちから」の特性を十分に引き出した、引きの強さともっちりとした食感が特徴です。パン・麺・パスタ用に最適です。

【規格】 灰分0.38 蛋白12.5  
収穫された年によって異なります

## 夢カップブレンド

北海道産「ゆめちから」と中力粉をブレンドした小麦粉です。引きの強さともっちりとした食感をバランスよく配合しました。パン・麺・パスタ用に最適です。

【規格】 灰分0.38 蛋白10.5  
収穫された年によって異なります

## (特)アーチ

北海道で収穫された小麦を100%使用した小麦粉です。麺や菓子など幅広い用途に使用できます。

【規格】 灰分0.38 蛋白10.0  
収穫された年によって異なります

## 夢えちぜん

福井県産「ゆめちから」を100%使用。

高い吸水性と、ソフトな引きがあり、もちもちした食感が特徴です。

パンだけではなく、焼き菓子や、そばのつなぎとしてもご使用いただけます。

【規格】 灰分0.51 蛋白10.8  
収穫された年によって異なります

## いずものおむぎ(しろ)

### 出雲阿麦(白)

島根県産「ふくほのか」を100%使用。製麺特性が高く、小麦本来の味が楽しめることから、うどん等の茹で麺に適しています。また、その汎用性の高さから、和・洋菓子、お好み焼き等、様々な用途に適しています。

【規格】 灰分0.50 蛋白8.0  
収穫された年によって異なります

## いずものおむぎ(あか)

### 出雲阿麦(赤)

島根県産「はるみずき」を100%使用。製パン性に優れ豊かな香りが特徴の小麦粉です。バゲットや食パンのほか、焼き菓子やそばつなぎなどの用途に適しています。

【規格】 灰分0.50 蛋白11.0  
収穫された年によって異なります

## みやこむぎ 古都麦

奈良県産『はるみずき』使用。製パン性に優れており、焼き菓子のほか、うどんなどの麺類のつなぎとしてもご使用いただけます。

【規格】 灰分0.55 蛋白11.0  
収穫された年によって異なります

## ばんとう 萬燈

滋賀県で収穫された「ミナミノカオリ」を100%使用した小麦粉です。風味が高く、もちりした食感で食パンやバケットなどに最適です。

【規格】 灰分0.50 蛋白11.5  
収穫された年によって異なります

## こげつ 湖月

滋賀県で収穫された小麦を100%使用した小麦粉です。クッキーやパウンドケーキ等に使用するとふんわり・しっとりとした焼き上がりです。

【規格】 灰分0.40 蛋白8.5  
収穫された年によって異なります



旭製粉株式会社  
Asahi Flour Mills co.,ltd.

旭製粉株式会社は創業以来、良質な原料と最新設備で、高品質の小麦粉・ミックス粉づくりに取り組んでいます。

ミックス粉の製造・販売やプレミックス製品の企画・開発なら、奈良県桜井市の旭製粉株式会社にお任せください。