

# Japa-men

---

国産小麦 100% 使用中華麺用粉 ジャパメン





# 日本の麦、ジャパメン。 北海道産小麦100%使用

国産小麦特有の味わい深い風味ともちもちとした食感。

そこに従来の国産小麦では得られなかった確かなコシと弾力をプラスしました。

雄大な麦畑が生み出した、日本の新しい麺をお楽しみください。

大地の香り

粘りと弾力の  
バランス



分析値  
灰分 0.38%  
蛋白 10.3%

## ポジショニング

粘り

北疾風

ジャパメン

硬さ

北疾風より弾力があり、  
硬さと粘りのバランスに優れる。

赤：新製品

青：既製品

## 中華麺

### 原材料配合

【配合】

- ジャパメン 100%
- 卵白粉末 0.5%
- 小麦蛋白 0.5%
- 粉末かんすい 1.5%
- 食塩 1%
- クチナシ黄色素 0.05%
- 水 34%

【工程】

- ミキシング 15分  
(真空:0.8気圧分の減圧)
- そばろ熟成 15分
- 整形・複合 各1回
- 麺帯熟成 40分
- 圧延 5段
- 切刃と麺圧 #18角
- 麺圧 1.50mm

【ゆで時間目安】 2分10秒

## つけ麺

### 原材料配合

【配合】

- ジャパメン 100%
- 食塩 1.5%
- 粉末かんすい 1%
- 水 31%

【工程】

- ミキシング 15分  
(脱気なし)
- そばろ熟成 15分
- 整形・複合 各1回
- 麺帯熟成 40分
- 圧延 4段
- 切刃 #14角
- 麺圧 2.20mm

【ゆで時間目安】 7分00秒

※小麦粉分析値は原料事情により変動する可能性があります。



食卓に、あたらしい風。

日東富士製粉

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

詳細は下記までお気軽にお問い合わせください。

本 社：TEL(03)3553-8781 仙台営業所：TEL(022)782-8611  
 関東営業所：TEL(048)533-6615 静岡営業所：TEL(054)334-2315  
 名古屋営業所：TEL(0562)33-2141 大阪営業所：TEL(06)6348-6612

JPMN-1401-adv-1K