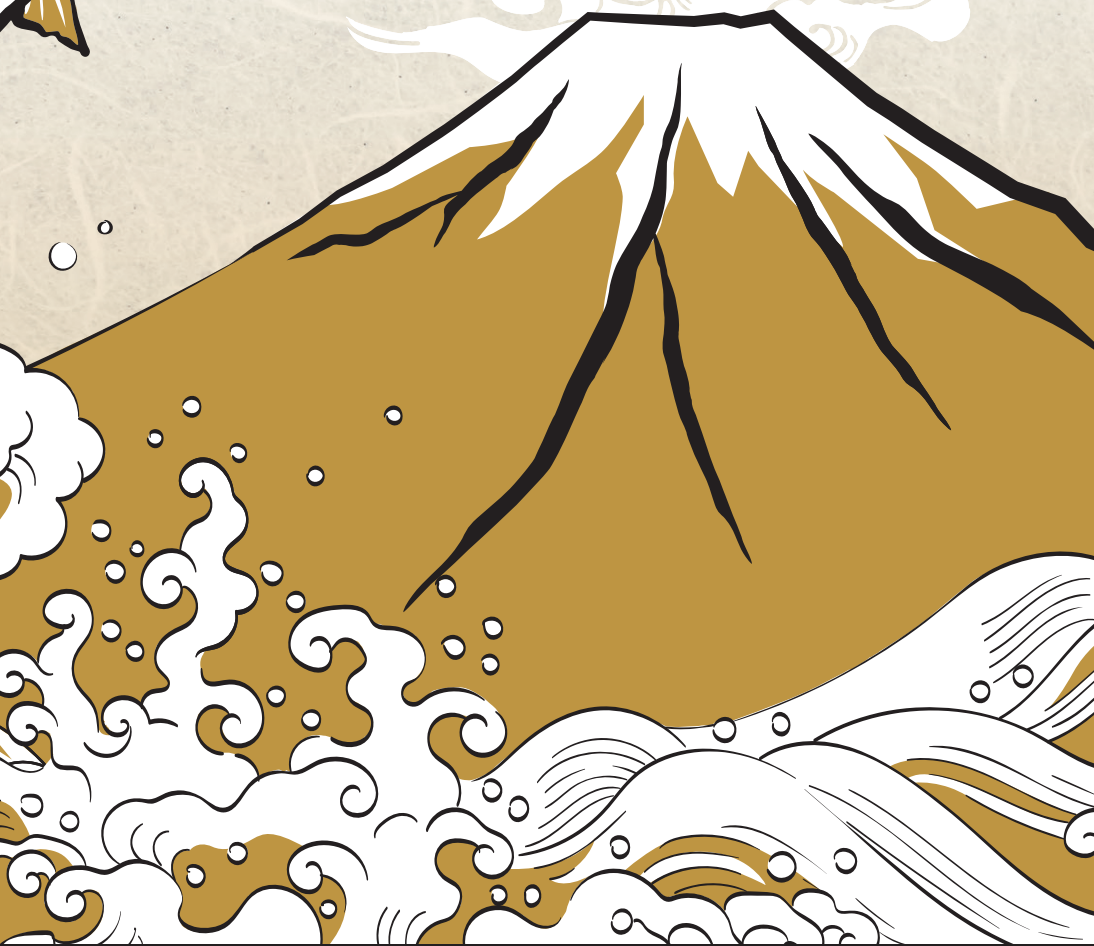


金富士

黄金の品格を生み出す麵用小麦粉

金鯛



本社

■ 営業部
TEL:03-3553-8784

事業所


■ 仙台営業所 ■ 名古屋営業所
TEL:022-782-8611 TEL:0562-33-2141

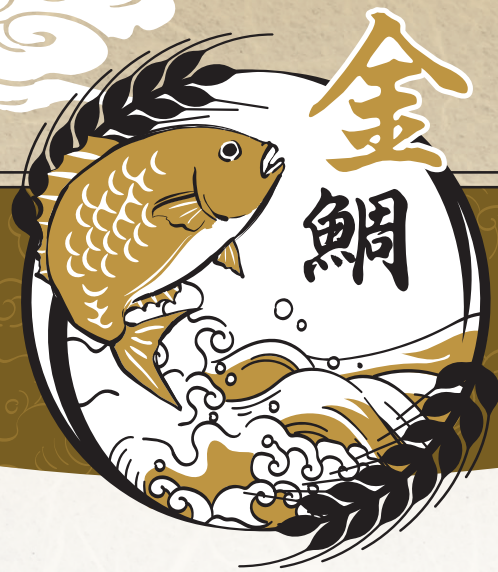
■ 静岡出張所 ■ 大阪営業所
TEL:054-334-2315 TEL:078-686-0701



 日東富士製粉
<https://www.nittofuji.co.jp/>



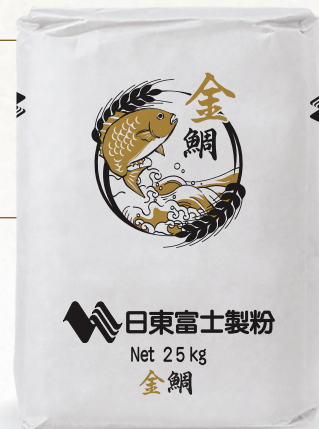
 [無料サンプルはこちらから](#)
お問い合わせフォーム



もっちり と つるみ を極めた これぞ 王道 の麺用粉

日々目まぐるしく変化する麺市場の中で、変わらない味わいがあるほしい。そんな思いにお応えするのが「金鯛」です。小麦の持つ「もっちり感」をしっかり引き出し、つるみのある舌ざわりにもこだわりました。是非、太麺でもっちりとした食感をお楽しみください。

栄養成分値 [灰分]0.33% [蛋白]9.6% ※記載の栄養成分値は原料事情により変動する可能性がありますので目安とお考え下さい



Wheat Flour for Noodles KIN-TAI

特長

01

もっちり感

もちもちとした食感で、
太くても食べ飽きない麺が出来ます。

02

しなやかなつるみ

麺肌が滑らかで、
つるみのある食感になります。

金鯛を使ったレシピ

つけ麺



配合 (%)	金鯛#12
原材料名	金鯛#12
小麦粉	100.0
水 ^{※1}	40.0
粉末かんすい青 ^{※2}	0.8
食塩	1.8

※1 アルコール製剤含む
※2 炭酸Na:炭酸K = 95:5

工程	
ミキシング	横型ミキサー、15分、常圧
そばろ熟成	15分
整形・複合	各1回
麺帯熟成	40分
圧延	4段
切り出し	#12角刃、最終麺厚2.20mm
茹で時間(目安)	8分30秒 茹で後水締め

まぜそば



配合 (%)	金鯛#12
原材料名	金鯛#12
小麦粉	100.0
水 ^{※1}	40.0
粉末かんすい青 ^{※2}	0.8
食塩	1.8

※1 アルコール製剤含む
※2 炭酸Na:炭酸K = 95:5

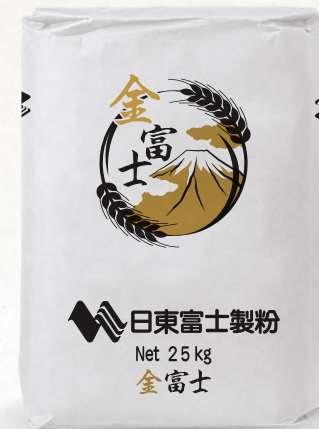
工程	
ミキシング	横型ミキサー、15分、常圧
そばろ熟成	15分
整形・複合	各1回
麺帯熟成	40分
圧延	4段
切り出し	#12角刃、最終麺厚2.20mm
茹で時間(目安)	3分



黄金に輝く色調 と 小麦の甘み・弾力 のある麺用粉

圧倒的な食べ応えを追求し、誕生したのが「金富士」です。どうすれば今までにない食べ応えを実現できるのか、職人たちの試行錯誤の結果たどり着いた独自配合。小麦の味わいと弾力を力強く引き出した金富士を是非お試しください。

栄養成分値 [灰分]0.54% [蛋白]11.8% ※記載の栄養成分値は原料事情により変動する可能性がありますので目安とお考え下さい



Wheat Flour for Noodles KIN-FUJI

特長

01

抜群の食べ応え

独自配合による
噛み応えが特徴です。

02

鮮やかな黄色味

原料由来の鮮やかな黄色味は
食欲をそそること間違いなし。

金富士を使ったレシピ

つけ麺(太麺・細麺)



配合 (%)	もち感のある太麺	コシの強い細麺
原材料名	金富士#12	金富士#22
小麦粉	100.0	100.0
水 ^{※1}	38.0	36.0
粉末かんすい青 ^{※2}	1.0	—
粉末かんすい赤 ^{※3}	—	1.5
食塩	1.2	0.7

※1 アルコール製剤含む
※2 炭酸Na:炭酸K = 95:5
※3 炭酸K:炭酸Na = 60:40

工程	
ミキシング	横型ミキサー、15分、常圧
そばろ熟成	15分
整形・複合	各1回
麺帯熟成	40分
圧延	4段
切り出し	#12角刃、最終麺厚2.20mm #22角刃、最終麺厚1.35mm
茹で時間(目安)	#12 8分 #22 1分30秒 茹で後水締め

油そば



配合 (%)	もち感のある太麺
原材料名	金富士#12
小麦粉	100.0
水 ^{※1}	38.0
粉末かんすい青 ^{※2}	1.0
食塩	1.2

※1 アルコール製剤含む
※2 炭酸Na:炭酸K = 95:5

工程	
ミキシング	横型ミキサー、15分、常圧
そばろ熟成	15分
整形・複合	各1回
麺帯熟成	40分
圧延	4段
切り出し	#12角刃、最終麺厚2.20mm
茹で時間(目安)	2分30秒