

小麦の中心部分を使った
デュラム小麦シリーズ



S-1 Series

»»» *Flour for Pasta* «««

Semore | Girasoli



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

デュラム小麦製品 | 詳細はこちらから

<https://www.nittofuji.co.jp/pr/business/business07/>





S-1 Series

小麦の中心部分を使い、
食欲をそそる黄色いパスタができる
デュラム小麦シリーズ

“おいしいパスタを世の中に広げたい”

製粉工場で働く職人たちの想いが詰まった
日東富士製粉のデュラム小麦製品をぜひお試しください。



日東富士製粉とデュラム小麦 黄金の焙めきを求めて

およそ半世紀続く、デュラム小麦製粉の歴史

日本にパスタ文化が持ち込まれて以降、日東富士製粉はおよそ半世紀前からデュラム小麦の製粉を始め、専用ラインを設けるなど、デュラム小麦の製粉にこだわり続けた歴史があります。
過去から続く職人たちのデュラム小麦製粉技術の伝承が日東富士製粉の今を形づくっています。

挽き分ける技術

味わいと用途に応じて、デュラム小麦を多種多様な商品に挽き分けています。
世界の食文化が身近に感じられる昨今、お客様の多様化する要望にお応えすべく、日東富士製粉では、粒度が粗いデュラムセモリナ（※1）、粒度の細かいデュラムフラワー（※2）を製造しています。

S-1シリーズの魅力 黄金の発色

パスタで食感以外に大切にされるのがその“色”。黄金色に輝くパスタは見る人の食欲を沸き立たせ、その料理の美味しさを一層引き立たせます。当社ではこのデュラム小麦製品の色においてもこだわり続けた歴史があります。茹で上がったパスタの食欲そそる鮮やかな黄金色。高品質“S-1”シリーズにおいてはこのパスタの発色を追求しました。

S-1 Series Lineup

S-1 Series Semore セモーレ

シェフに愛される
高品質のデュラムセモリナ※1

押出機でのパスタ製造に適しています。
パスタに使用すると、
鮮やかな黄色い色相で変色のしにくい、
自然な甘みや弾力のある麺ができます。



粒度 粗い

Semore Features 粒度を極める

パスタの主原料となるデュラムセモリナ（※1）。当社がこだわったのはその“粗さ”です。上質なパスタに求められる“もちもち感”と“プリプリ感”の両立。この2つをバランス良く成り立たせるために、その粗さにこだわりました。

S-1 Series Girasoli ジラソーリ

太陽のように輝く
当社が誇る高品質のデュラムフラワー※2

ロール製麺機でもパスタが作れます。
パスタに使用すると、鮮やかな黄色い色相で
時間が経っても変色しにくい、
自然な甘みやもち感のある麺ができます。



粒度 細かい

Girasoli Features 驚きの細かさ

独自の製粉技術で細かく挽いたデュラムフラワー（※2）。他の小麦よりも硬いとされるデュラム小麦の粒を細かく挽くことで、デュラム小麦の可能性を大きく広げました。

※1：デュラムセモリナ … デュラム小麦を粗挽きしたもの ※2：デュラムフラワー … デュラム小麦を細かく挽いたもの

S-1シリーズ セモーレ / ジラソーリ

無料サンプルはこちらから ▶

https://pro.nittofuji.co.jp/#sec_request

