

しゅう めん

# 秀 麵


中華麵用粉

時の流れに迎合することなく  
質を極めた絶妙なバランス



# 次に来るのは、何だ

流行りのスープに頼らない麺そのものの美味しさ。  
日東富士独自の製粉技術でこの一点を追求しました。  
いつの時代も求められてきた「コシ」「粘り」「弾力」  
この3つの絶妙なバランスを実現した新しい麺用粉です。  
(茹で伸びも遅く、最後の一口まで麺の美味しさを楽しんで頂けます。)  
次の流行にのる前に、ぜひこの麺をお試しください。

 **しっかりとした歯応え**

 **バランスの良い粘弾性**

 **茹でのびの遅さ**

分析値 灰分 0.34% 蛋白 11.4%

## ● 中華麺

### 【配合】

秀麺 ..... 100%  
粉末かんすい ..... 1.5%  
食塩 ..... 1%  
クチナシ黄色素 ..... 適量  
水 ..... 34%

### 【工程】

ミキシング ..... 常法  
麺帯熟成 ..... 40分  
切歯と麺圧 ..... #20角  
麺圧 ..... 1.35mm

### 【ゆで時間目安】

1分40秒

## ● 多加水麺

### 【配合】

秀麺 ..... 100%  
粉末かんすい ..... 1.7%  
食塩 ..... 1%  
クチナシ黄色素 ..... 適量  
水 ..... 39%

### 【工程】

ミキシング ..... 常法  
麺帯熟成 ..... 40分以上  
切歯と麺圧 ..... #16角  
麺圧 ..... 1.40mm

### 【ゆで時間目安】

2分30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

SHMN-1401-adv-1K