

[本社] 〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17  
営業部 / TEL:03-3553-8784  
食品部 / TEL:03-3553-8331

[事業所]

仙台営業所 〒983-0044 宮城県仙台市宮城野区宮千代2-1-1  
TEL:022-782-8611

埼玉事業所 〒360-8512 埼玉県熊谷市御稜威ヶ原611-11  
TEL:048-533-6615

静岡出張所 〒424-0924 静岡県静岡市清水区清開3-1-18  
TEL:054-334-2315

名古屋営業所 〒478-0046 愛知県知多市北浜町14-2  
TEL:0562-33-2141

北陸出張所 〒939-0305 富山県射水市鷺塚150-1  
伊勢湾海運株式会社富山支店内

大阪営業所 〒653-0021 兵庫県神戸市長田区梅ヶ香町1-1-10  
株式会社増田製粉所内  
TEL:078-686-0701

広島出張所 〒732-0807 広島県広島市南区荒神町1-2  
日宝荒神町ビル4階

[研究所]

中央研究所 〒143-0001 東京都大田区東海6-2-1  
TEL:03-3790-5615

[工場]

東京工場 〒143-0001 東京都大田区東海6-2-1  
TEL:03-3790-5611

埼玉工場 〒360-8512 埼玉県熊谷市御稜威ヶ原611-11  
TEL:048-533-6611

静岡工場 〒424-0924 静岡県静岡市清水区清開3-1-18  
TEL:054-334-2311

名古屋工場 〒478-0046 愛知県知多市北浜町14-2  
TEL:0562-33-2142



www.nittofuji.co.jp



日東富士製粉株式会社

www.nittofuji.co.jp

# 天壇 Series

中華麺や餃子の皮に使用される小麦粉「天壇」。  
 当社の数ある銘柄の中でも、自他共に認める、最も代表的な銘柄です。  
 当社の製粉技術が詰まった小麦粉で、長年お客様にご愛顧いただいております。

## 01 中華麺用、餃子皮用小麦粉

### 天壇 てんだん

小麦粒の中心部分のみを集めた、色相が美しく、つるみとのど越しが特徴の中華麺用粉。適度な粘りとコシのある中華麺、ホシが少なく光沢のある餃子の皮ができます。



規格値 [灰分]0.28% [蛋白]11.1%

※灰分値、蛋白値は、原料事情により変動することがあります。



## 02 中華麺用小麦粉

### 天壇真 てんだん しん

色相の良さと茹で伸び耐性を兼備した中華麺用粉。粘りとコシのある食感が特徴で、添加物に頼らず、小麦粉のみで茹で伸びに強い中華麺ができます。



規格値 [灰分]0.30% [蛋白]11.1%

※灰分値、蛋白値は、原料事情により変動することがあります。



## 03 餃子皮用小麦粉

### 天壇鉞 てんだん はく

ソフトで伸展性の良い皮が出来る餃子皮専用粉。保水力と伸展性、作業性に優れ、時間が経っても耳が硬くならないことが特徴です。



規格値 [灰分]0.31% [蛋白]11.2%

※灰分値、蛋白値は、原料事情により変動することがあります。



TENDAN SERIES LINE UP

天壇シリーズ使用

## 推奨レシピ

Recipe

### Recipe 01 生中華麺

配合 (%)

資材名	天壇	天壇真
小麦粉	100.0	100.0
粉末かんすい	1.5	1.5
食塩	0.7	0.7
アルコール製剤	2.0	2.0
水	38.0	39.0

工程

ミキシング	15分
そばろ熟成	20分
整形・複合	各1回
麺帯熟成	60分
圧延	4段
切出し	#16角/麺厚1.55mm
茹で時間	2分(目安)

### Recipe 02 餃子皮

配合 (%)

資材名	天壇	天壇鉞
小麦粉	100.0	100.0
食塩	1.0	1.0
液糖	2.0	2.0
アルコール製剤	2.0	2.0
水	36.0	37.0

工程

ミキシング	5分(練り上げ温度約18℃)
麺帯成型	1回
圧延	3段
皮直径	85mm
皮厚	0.85mm