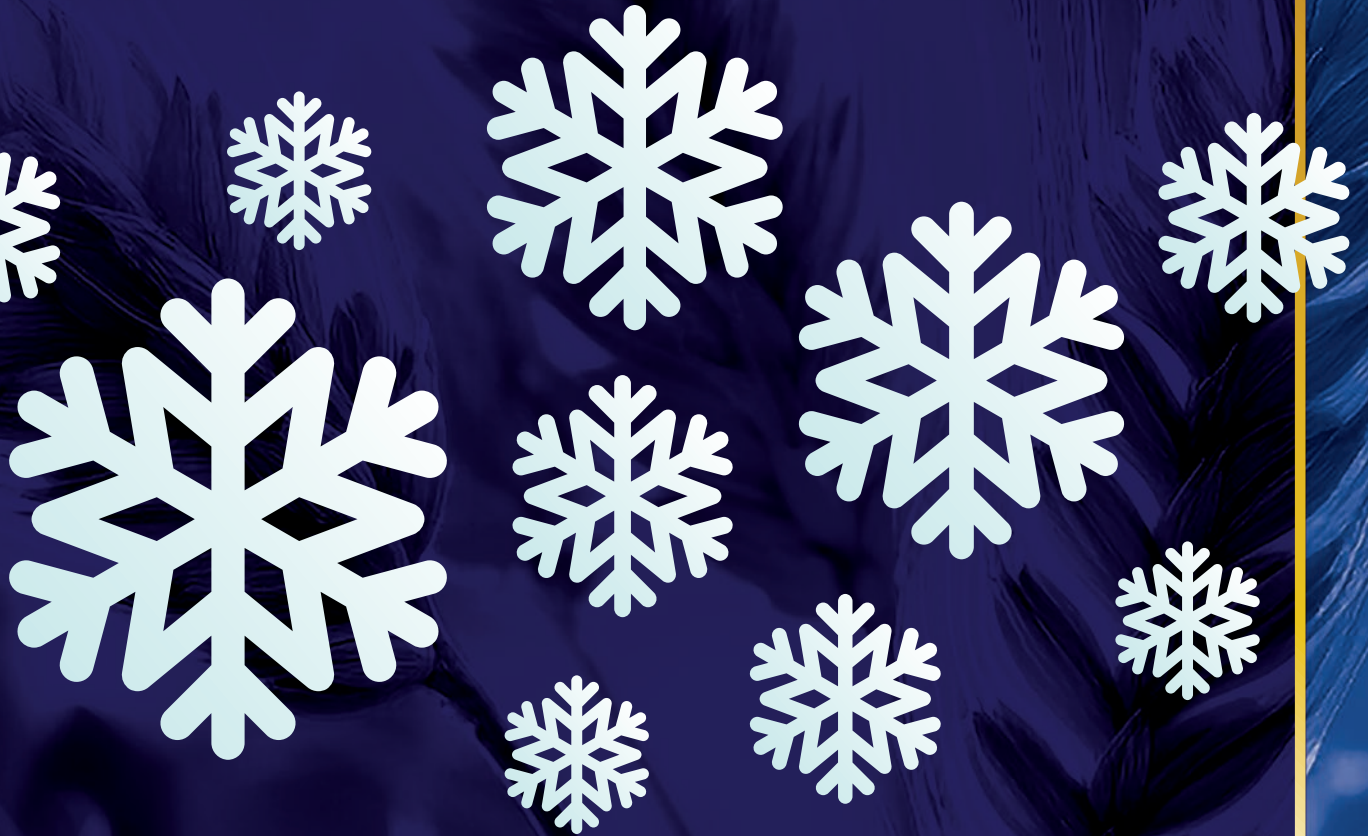


T O K U - R I K K A



特六花 東北産小麦
100%使用

東北県産小麦のみを
ブレンドした国産強力粉



国産小麦
特有の
風味



麺は硬さのある
粘弾性、
パンはさっくり
食感

特六花

「六花」は『雪』の異称。
雪の結晶の多くが六角形をしているためそう呼ばれてます。
また、「六」は『東北6県』とも掛け合わせてます。
「特六花」は雪国の東北をイメージして作った銘柄です。

厳選した東北麦のみを使用した「東北麦100%」の国産小麦粉です。

NOODLE

国産小麦特有の風味の強さが特徴で、適度な粘弾性とコシのある食感です。
冷やし麺にした時に特徴が際立ちます。

細麺



コシと風味の良さが特徴です。冷やし麺で食べると特徴がより引き立ちます。

工程
ミキシング：15分(常圧)
そばろ熟成：20分
整形・複合：各1回
麺帯熟成：40分
圧延：5段
切出し：#24角、麺厚1.30mm
ウェーブ有
茹で時間：(温麺)1分20秒
(目安) (冷やし)2分▶流水30秒

資材名	%	備考
特六花	100.0	日東富士製粉
アルコール製剤	2.0	
粉末かんすい赤	1.5	炭酸K：炭酸Na=60：40
食塩	0.7	
水	34.0	

太麺



内麦特有のもちっと感と風味の良さが特徴です。

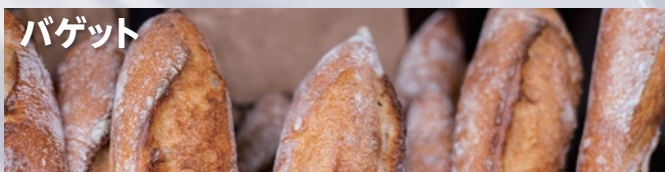
工程
ミキシング：15分(常圧)
そばろ熟成：20分
整形・複合：各1回
麺帯熟成：40分
圧延：5段
切出し：#14角、麺厚1.60mm
ウェーブ有
茹で時間：(温麺)3分10秒
(目安) (冷やし)5分▶流水30秒

資材名	%	備考
特六花	100.0	日東富士製粉
アルコール製剤	2.0	
粉末かんすい赤	0.8	炭酸K：炭酸Na=60：40
食塩	1.2	
水	38.0	

BREAD

国産小麦特有の風味と、歯切れのいい食感が特徴です。
製パン適性もあり、バゲット、クロワッサンと幅広く使用可能です。

バゲット



風味の良さと歯切れのいい食感が特徴です。

工程
ミキシング：低速3分▶オートリーズ20分▶IDY▶ (スバイルミキサー) 低速1分▶塩▶低速3分
捏上げ温度発：22℃
酵時間：90分パンチ90分
分割：300g
ベンチタイム：30分
ホイロ：27℃ 80%～70分～
焼成：クープを入れる
：上火240℃ 下火230℃～20分～
(オーブンに合わせてご調整ください)

資材名	%	備考
特六花	100.0	日東富士製粉
食塩	2.0	
モルトエキス	0.3	
IDY	0.4	インスタントドライイースト
水	68.0	

クロワッサン



さっくりとした歯切れのいい食感が特徴です。

工程
ミキシング：低速5分▶バター▶低速3分▶ 中低速2分～
捏上げ温度：24℃
フロアタイム：20分
リタード：-8℃、オーバーナイト
油脂折込：4つ折り2回
成形厚さ：4mmに伸ばし、約55gにカット
ホイロ：120分(28℃、80%)
焼成：上火200℃ 下火180℃～15分～
(オーブンに合わせてご調整ください)

資材名	%	備考
特六花	100.0	日東富士製粉
生イースト	4.0	
グラニュー糖	12.0	
食塩	2.0	
脱脂粉乳	3.0	
無塩バター	5.0	
モルトエキス	0.5	
生地改良剤	0.1	
水	48.0	
折込用バター	55.0	※対粉割合

栄養成分値 灰分：0.39% 蛋白：10.5% 記載の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ので目安とお考え下さい。