

食品の可能性を広げる微粉末食材

品目	荷姿	備考
大豆まるごとパウダー	15kg/袋	三重県産フクユタカを微粉碎したパウダーです。凝固性がよく「おからの出ない豆腐」の原料として使用できます。
全脂脱臭大豆粉	20kg/袋	大豆を熱処理し、酵素を失活させた後微粉碎したパウダーです。青臭みが無く、飲料、デザート、製菓製パン用原料として使用できます。
ファイバーリッチ大豆パウダー	10kg/袋	食物繊維を豊富に含む「おから」を衛生的に微粉碎したパウダーです。吸水性が高く、水分調整等に使用できます。
ミナクロン ライスパウダー (白米)	20kg/袋	三重県産の白米を気流粉碎によって平均粒径20~30 μ に微粉碎したパウダーです。製菓製パン用に使用できます。
ミナクロン ライスパウダー (玄米)	20kg/袋	三重県産の玄米を気流粉碎によって平均粒径20~30 μ に微粉碎したパウダーです。製菓製パン用に使用できます。
ミナクロンライスパウダーF	10kg/ケース	白米を平均粒径10 μ 程度にまで微粉碎したパウダーです。微粉末のため、 α 化が早く、大きく膨潤します。
α 化玄米パウダー	10kg/ケース	玄米を α 化し、微粉碎したパウダーです。玄米の栄養を食べやすい形にしてお届けします。
ロースト玄米パウダー	10kg/ケース	玄米を香ばしくローストして微粉碎したパウダーです。玄米の栄養を食べやすい形にしてお届けします。
ミナクロンしいたけパウダー	10kg/ケース	椎茸を微粉碎したパウダーです。カリウム、食物繊維を多く含み、出汁の素、調味素材として使用できます。
ミナクロンひじきパウダー	10kg/ケース	ひじきを微粉碎したパウダーです。カルシウム、鉄分等を効率よく摂ることができます。
ミナクロンあおさパウダー	10kg/ケース	青さのりを微粉碎したパウダーです。各種食品の風味づけ、着色等に利用できます。
ミナクロンめかぶパウダー	10kg/ケース	めかぶを微粉碎したパウダーです。ミネラル、フコイダン等を多く含み、微粉末にしてあるため、吸収の効率が良くなっています。
ミナクロンわかめパウダー	10kg/ケース	ビタミンAほかミネラル類をバランスよく含むわかめのパウダーです。調味素材としてもご活用いただけます。
ミナクロンこんぶパウダー	10kg/ケース	ミネラル豊富な昆布を微粉碎したパウダーです。出汁の素、調味素材として使用できます。
イセエビパウダー	1kg×10/ケース	イセエビの頭部分を、殻、身、ミソごとすべてを微粉碎したパウダーです。イセエビの風味を活かした調味素材としてご活用ください。

いずれも1袋・1ケース単位からご注文をお受けいたします。

1kgづめの対応もいたしますので、ご相談ください。

粉末と粉碎のコンサルタント

ミナミ産業株式会社

食品加工事業部

〒510-0018 三重県四日市市白須賀一丁目15-26

TEL:059-330-5455 FAX:059-331-7274 (担当:伊藤)

本社

〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18

TEL:059-331-2158(代) FAX:059-331-7324

URL <http://www.minamisangyo.com>