

製品見本Webカタログ



株式会社 館山

本社	〒030-0131	青森市問屋町1丁目3番15号	TEL 017-728-4806	FAX 017-728-4706
営業部(県内)	〒030-0131	青森市問屋町1丁目3番15号	TEL 017-728-0251	FAX 017-728-0255
営業部(県外)	〒030-0131	青森市問屋町1丁目3番15号	TEL 017-738-6264	FAX 017-738-6195
八戸支店	〒039-1121	青森県八戸市卸センター1丁目7番18号	TEL 0178-20-1111	FAX 0178-20-4275
製粉工場	〒030-0131	青森市問屋町1丁目3番11号	TEL 017-728-4806	FAX 017-728-4706
天産物工場	〒038-1303	青森市浪岡大字徳才子字山本170-49	TEL 0172-62-5521	FAX 0172-62-5569
東京営業所	〒330-0855	埼玉県さいたま市大宮区上小町516番地 倉持興業ビル2階【日の本穀粉株式会社内】	TEL 017-738-6264	FAX 017-738-6195

煎味甚

いりみじん



もち米を原料として製造された上南粉を粉碎した製品で、主に落雁のつなぎなどに多くご使用頂いております。

130 μ m

ゆべし上生

じょうき



もち米を原料として製造された上南粉の中で、最も粒子の細かい製品です。一見粉のように見えますが、1つずつ粒になっております。

200 μ m

ゆべし特上

とくじょう



もち米を原料とし、ゆべし上生の粒子を一段粗くした製品で、落雁や塩釜に最もご使用頂いております。

260 μ m

ゆべし上々南

じょうじょうなん



もち米を原料とし、ゆべし特上の粒子を一段粗くした製品です。

320 μ m

ゆべし種

だね



もち米を原料とし、ゆべし上々南の粒子を一段粗くした製品です。他の上南粉と違い、蒸し上げ後の落差が少ないのが特徴です。

380 μ m

ゆべし上南

じょうなん



もち米を原料とし、ゆべし種の粒子を一段粗くした製品です。ゆべし餅に最も多くご使用頂いており、ボリューム感のある製品に仕上がります。

460 μ m

挽割ゆべし

ひきわり



もち米を原料として製造された上南粉を粉碎した製品で、他の上南粉より柔らかい食感が得られます。

220 μ m

○大荒

まるおおあら



もち米を原料とし、大荒の粒子を一段粗くした製品です。

2130 μ m

小荒

こあら



もち米を原料として製造された真挽粉の中で最も粒子の細かい製品で、主にパンや菓子のトッピングにご使用頂いております。

1000 μ m

中荒

ちゅうあら



もち米を原料とし、小荒の粒子を一段粗くした製品です。小荒よりも見た目が大きく、食感も変化しますので、お好みでお選びください。

1360 μ m

大荒

おおあら



もち米を原料とし、中荒の粒子を一段粗くした製品です。中荒よりも見た目が大きく、食感も変化しますので、お好みでお選びください。

1870 μ m

丸種

まるだね



もち米を蒸して焙煎した製品で、雛あられの原料として広く知られております。うるち製品よりサクサクした食感です。

7.5 メッシュオン

小荒コイロ

こあら



もち米を原料とし、小荒に更に熱を加え、焦がした製品です。餅菓子にまぶしたり、けしの実の代わりとしてもご使用頂けます。

1000 μ m

中荒コイロ

ちゅうあら



もち米を原料とし、中荒に更に熱を加え、焦がした製品です。小荒コイロよりも見た目が大きく、食感も変化しますので、お好みでお選びください。

1360 μ m

大荒コイロ

おおあら



もち米を原料とし、大荒に更に熱を加え焦がした製品です。中荒コイロよりも見た目が大きく、食感も変化しますので、お好みでお選びください。

1870 μ m

丸種コイロ

まるだね



もち米を原料とし、丸種に更に熱を加え焦がした製品で、おこしその他、焼菓子やチョコ菓子にもご使用頂けます。

7.5 メッシュオン

生味甚

きみじん



もち米を蒸して乾燥した後、粉末にした製品です。練り菓子などのつなぎとして使用されており、もち粉（生粉）と違い、加熱せずそのままご使用頂けます。

85 μm

モチパフ



もち米を原料とし、丸種を一段細かくした製品です。

7.5 メッシュオン

玉あられ 1

たま



もち米を原料とした製品で、真挽粉とは別の製法で作られ、形も揃えた仕上げとなっております。この他、サイズ違いや焦がした製品、ピンクに着色した製品もございます。

7.5 メッシュオン

導明寺ピンク

どうみょうじ



導明寺に着色した製品で、桜餅にそのままご使用頂けます。

2000 μm

丸導明寺

まるどうみょうじ



もち米を蒸した後、乾燥し粒子を揃えた製品で、導明寺の中では一番お大きいサイズになります。主に桜餅やおはぎにご使用頂いております。

7.5 メッシュオン

2 導明寺

どうみょうじ



丸導明寺の 1/2 サイズになります。粒感がございましたので、包餡機の使用に向いております。

2150 μm

3 導明寺

どうみょうじ



丸導明寺の 1/3 サイズになります。

2000 μm

4 導明寺

どうみょうじ



丸導明寺の 1/4 サイズで、桜餅へ最もご使用頂いている製品です。

1520 μm

ウル朝香

あさか



うるち米を原料とし
焦がした製品で、揚
げ物の衣や、惣菜、
製菓製パン向けに幅
広くご使用頂いてお
ります。

1660 μ m

ウル朝香 B

あさか



うるち米を原料とし、
ウル朝香を一段粗く
した製品です。

7.5 メッシュオン

ウルチ丸種

まるだね



うるち米を蒸して焙
煎した製品で、イン
スタント食品の具材
としてもご使用頂け
ます。

7.5 メッシュオン

ウルチ丸種コイロ

まるだね



うるち米を原料とし、
ウルチ丸種に更に熱
を加え焦がした製品
で、焼き菓子やチョコ
菓子にもご使用頂
けます。

7.5 メッシュオン

ウル導明寺

どうみょうじ



うるち米を導明寺の
製法にて製造したも
ので、米菓にもご使
用頂けます。

7.5 メッシュオン

白味甚

しろみじん



うるち米を原料とし、
アルファー化した後、
粉碎した製品です。
上新粉（生粉）と違
い、加熱せずそのま
まご使用頂けます。

95 μ m

発芽玄米パフ

はつがげんまい



発芽玄米を蒸して焙
煎した製品で、健康
志向が高い商品向け
に幅広くご使用頂け
ます。

7.5 メッシュオン

玄米粉

げんまいこ



うるち玄米を焙煎し
粉碎した製品で、健康
志向が高い商品に幅
広くご使用頂けます。

120 μ m

A-5



でん粉を原料とし、アルファー化した製品です。米製品より歯ごたえが良く、色も白いのが特徴です。味、においとも他の食品素材の妨げにならないため、汎用性が高い製品となっております。

7.5 メッシュオン

A-4



A-5 の粒子を一段細かくした製品です。

2220 μm

A-3



A-4 の粒子を一段細かくした製品で、最も好まれる標準的サイズとなっております

1650 μm

A-2



A-3 の粒子を一段細かくした製品です。

990 μm

A-1



A-2 の粒子を一段細かくした製品です。

800 μm

A-0



A-1 の粒子を一段細かくした製品で、ふりかけ等の核としてもご使用頂いております。

610 μm

D 上々南

じょうじょうなん



A-0 の粒子を一段細かくした製品で、落雁などに使用することにより、コストを抑えることができます。

340 μm

D 特上

とくじょう



D 上々南の粒子を一段細かくした製品で、落雁などに使用することにより、コストを抑えることができます。

320 μm

D 上生

じょうき



D 特上の粒子を一段細かくした製品で、落雁などに使用することにより、コストを抑えることができます。

200 μm

A ピンク



A-3 を着色加工した製品で、菓子のトッピング、ふりかけ、揚げ物の衣など幅広くご使用頂けます。

1660 μm

A キイロ



A-3 を着色加工した製品で、菓子のトッピング、ふりかけ、揚げ物の衣など幅広くご使用頂けます。

1660 μm

A グリーン



A-3 を着色加工した製品で、菓子のトッピング、ふりかけ、揚げ物の衣など幅広くご使用頂けます。

1660 μm

初雪

はつゆき



でん粉を原料とし、アルファー化した後、粉碎した製品で、手粉やまぶしなどにご使用頂けます。

14 メッシュパス

桜パウダー

さくら



塩漬けにした桜葉を乾燥後、粉碎した製品で、製菓製パン向けなど幅広くご使用頂けます。桜葉塩漬けをミンチした製品もございます。

110 μm

餅草パウダー

もちくさ



よもぎをボイルし乾燥後、粉碎した製品で、製菓製パン向けなど幅広くご使用頂けます。他に蓬を加工した製品として、固形、粉末、冷凍品もございます。

80 μm

笹パウダー

ささ



笹葉の乾燥品を粉碎した製品で、製菓製パン向けなど幅広くご使用頂けます。

65 μm