



日清製粉

かつてない味わいを、こだわりの素材と新製法で。

日清製粉 石臼挽き小麦粉「ロレンス」



「ロレンス」ご紹介動画はこちら

独自の石臼挽き製法で、エグミがない深い味わいを実現。



特長 **1** 独自の石臼挽き製法

挽砕工程では石臼のみを使用。小麦粉粒は丸みを帯びたまま細かく碎かれます。

特長 **2** 小麦胚乳部の深い味わい

味の濃い部位のみを厳選して使用。エグミのある部位は使用せず、かつてないほどの深い味わいを実現しました。



パン

味わい深さに加え、高い吸水・保水力により自然な甘みを付与します。もっちり、しっとりとした食感で、翌日でもおいしく食べられます。



中華麺

麺自体の味わい深さがある、特徴のある麺になります。多加水でも低加水でもおいしい麺ができます。



焼き菓子

ブレンドすれば味わい深さが付与されコクのある焼き菓子になります。伝統的な焼き菓子にも最適です。



レシピなどの詳しい情報は、こちらからご覧ください。



日清製粉株式会社

商品についてのお問い合わせは、下記へお気軽にどうぞ

| | | | | |
|-------------|-----------|-------------------------------|------------------|------------------|
| 本社 営業本部 営業部 | 〒101-8441 | 東京都千代田区神田錦町1-25 | TEL：03-5282-6360 | FAX：03-5282-6137 |
| 札幌 営業部 | 〒060-0003 | 北海道札幌市中央区北3条西3-1(ヒューリック札幌ビル) | TEL：011-231-3171 | FAX：011-251-7909 |
| 仙台 営業部 | 〒980-0811 | 宮城県仙台市青葉区一番町1-9-1(仙台トラストタワー) | TEL：022-222-3175 | FAX：022-224-6982 |
| 東京 営業部 | 〒103-8544 | 東京都中央区日本橋小網町19-12 | TEL：03-5641-8130 | FAX：03-5641-8827 |
| 関東 営業部 | 〒103-8544 | 東京都中央区日本橋小網町19-12 | TEL：03-5641-8010 | FAX：03-5641-8015 |
| 名古屋 営業部 | 〒461-0008 | 愛知県名古屋市中区武平町5-1(名古屋栄ビル) | TEL：052-972-8960 | FAX：052-972-8965 |
| 大阪 営業部 | 〒532-0003 | 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36(新大阪トラストタワー) | TEL：06-6350-6001 | FAX：06-6350-6020 |
| 中四国 営業部 | 〒700-0907 | 岡山県岡山市北区下石井1-3-16 | TEL：086-224-5601 | FAX：086-224-2335 |
| 福岡 営業部 | 〒812-0011 | 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5(博多石川ビル) | TEL：092-472-4871 | FAX：092-473-9548 |