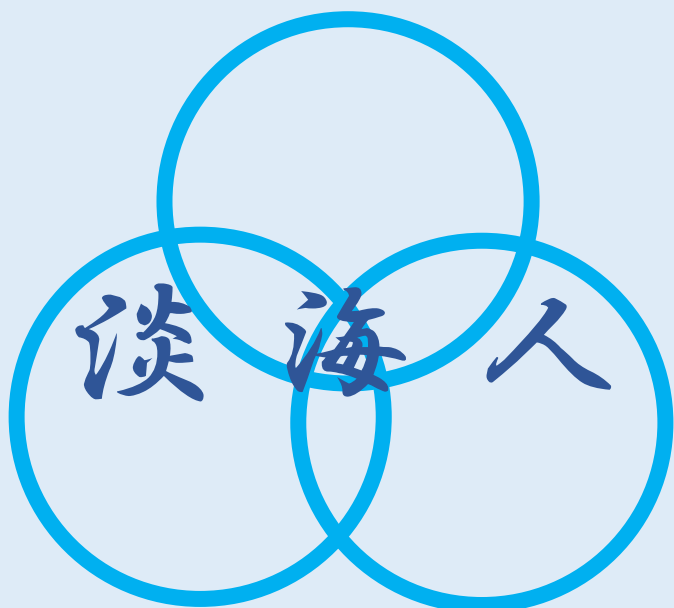


新品種「びわほなみ」

100%使用

淡海人

あみんちゆ



近江商人の経営哲学である「三方よし」。
滋賀県の「小麦生産者の皆様」、
「小麦粉販売店・使用ユーザーの皆様」、そして「県民の皆様」に喜んで頂ける「三方よし」の小麦粉になることを願ったマークです。

灰分 : 0.35 %
粗蛋白 : 8.9 %



うどん・つけ麺

白く冴えた鮮やかな麺になります。
日本人が好む「もちり」とした食感を実現出来ます。



菓子

「しっとり」した生地のと菓子やバターケーキになります。クッキーでは「サクサク」し口溶け良くなります。

**滋賀県の豊かな風土で育った小麦を
滋賀・関西のコナモン文化を担う皆様へ！**

レシピはこちらのQRコードから！

日清製粉株式会社 大阪営業部

TEL 06-6350-6001

〒532-0003

大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー8階

