

News Release

No. 19-03

2019年2月1日

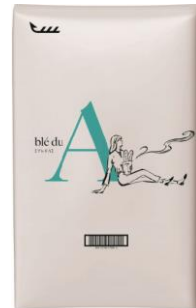
業務用小麦粉 新製品発売のお知らせ

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、このたび業務用小麦粉の新製品2品を2019年2月15日（金）に発売することになりましたので、ご案内申し上げます。

記

① blé du A (ブレドA)

製品名	: blé du A (ブレドA)
荷姿	: 25kg 袋 (クラフト袋)
用途	: ハースブレッド用小麦粉
分析値	: 灰分 0.67% 蛋白 11.4%
発売日	: 2月15日 (金) より出荷開始



【製品特長】

厳選した原料小麦を独自の特殊小麦粉碎方法で製粉することで、小麦の風味と旨味を最大限に引き出したハースブレッド用粉です。多加水生地や冷凍生地等、小麦風味が薄れやすい生地でもしっかりと特長が出ます。また、リッチな生地においては乳製品と風味を引き立て合うなど、多様な生地に展開していただけます。

② ラフィネリュバン

製品名	: ラフィネリュバン
荷姿	: 25kg 袋 (クラフト袋)
用途	: 菓子用小麦粉
分析値	: 灰分 0.35% 蛋白 7.4%
発売日	: 2月15日 (金) より出荷開始



【製品特長】

「ラフィネリュバン」はフランス語で「上質なりボン」を意味します。原料選定をこだわり抜くことで、口の中で生地がホロホロとほどけていくような食感を実現しました。製法を選ばず、幅広いお菓子にご利用いただけます。

以上

〈お客様からのお問い合わせ窓口〉

昭和産業株式会社 お客様相談センター

フリーダイヤル：0120-325-706 (平日9時～17時)

〈本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先〉

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室

担当：大内・赤松 TEL：03-3257-2042