

製品案内

HOSHINO

星野の小麦粉





黄金鶴(こがねつる)
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.39%
蛋白:12.3%

10kg
20kg

用途:食パン、ハードロール、テーブルロール
特徴:国内産小麦の性能を格段に高めた製品で、特殊製粉技術により小麦粉を高度に強力化していますので、風味が良く、ボリュームに富んだ各種パンを作ることができます。活性グルテンなど**添加物は一切使用していません。**



白金鶴(しろがねつる)
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.38%
蛋白:6.5%

10kg

用途:スポンジ、焼菓子、カステラ、饅頭
特徴:国内産小麦の性能を格段に高めた製品で、特殊製粉技術により小麦粉を高度に薄力化していますので、しっとりソフトな食感でボリュームに富んだケーキ類を作ることができます。



あかぎ鶴(あかぎつる)
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.36%
蛋白:7.4%

用途:手打ちめん、生めん、茹でめん、乾めん
特徴:でんぷん粘度が非常に高く、もちもち感の強いうどんになります。内麦の風味、粘りとコシのバランスが絶妙です。



絹の華(きぬのはな)
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.38%
蛋白:7.8%

10kg

用途:手打ちめん
特徴:絹の華はでんぷん粘度が非常に高く、群馬県産「きぬの波小麦」を100%使用し、明るいくリーミーな色調、もちもちした歯ごたえと、なめらかな喉ごし、適度なコシを持ち、これまでに無い国内産めん用粉に仕上げています。



あかぎ
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.37%
蛋白:7.5%

用途:手打ちめん、生めん、茹でめん、乾めん
特徴:関東産小麦を100%使用していますので、独特の風味が生きたうどんになります。



上州地粉(じょうしゅうじこな)
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.54%
蛋白:8.1%

用途:手打ちめん、生めん、茹でめん
特徴:群馬県産小麦100%のストレート粉です。独特の風味を持つ懐かしい味のうどんになります。



スーパーホテル
原材料:小麦粉
灰分:0.42%
蛋白:13.5%

用途:サンドイッチ、食パン
特徴:・生地のもとまりが早く、ベタつきがなく、伸展性に優れ、パンのボリュームが大きい。・吸水が多く、しっとりとして口溶けの良いパンになります。・ケービングしにくく、サンドイッチ用として最適です。・冷凍生地耐性に優れています。



スーパー銀嶺(ぎんれい)
原材料:小麦粉
灰分:0.35%
蛋白:11.9%

用途:食パン、ペストリー
特徴:・作業性が良く、色相に優れた最高級パン用粉です。・リッチな配合の最高級食パン、テーブルロールなどに最適です。



銀嶺(ぎんれい)
原材料:小麦粉
灰分:0.37%
蛋白:12.2%

用途:食パン、菓子パン
特徴:・色相と風味のバランスに優れた高級パン用粉です。・高級食パン、菓子パン、パイなど幅広い用途に適します。



赤丸星(あかまるほし)
原材料:小麦粉
灰分:0.46%
蛋白:13.0%

用途:食パン、菓子パン
特徴:・吸水が多く作業性の良い高級パン用粉です。・高級食パン、菓子パンなど広範囲にご使用いただけます。



バンビ
原材料:小麦粉
灰分:0.56%
蛋白:14.3%

用途:食パン、ソフトパン粉
特徴:・タンパク質含量の多い標準パン用粉です。・菓子パン、ソフトパン粉、標準食パン用として最適です。



ジュ・フランソワ
原材料:国内産小麦粉
灰分:0.5%
蛋白:12.0%

用途:フランスパンなどのハードブレッド
特徴:・副資材を加えず、国産小麦100%で仕上げています。・従来の国産小麦粉より、吸水が多く入るのが特長です。・各種発酵種との相性にも優れ、特徴あるパンに仕上がります。種起しにも適しています。



パリジャン
原材料:小麦粉
灰分:0.43%
蛋白:12.4%

用途:フランスパン
特徴:・国内産小麦を配合していますので、風味が良く、カリッとしたクラスト、ソフトな内相の正統派フランスパン専用粉です。・作業性も抜群です。



金龍星(きんりゅうほし)
原材料:小麦粉
灰分:0.34%
蛋白:11.1%

用途:生中華めん、皮用
特徴:・かん水との相性が良く、風味に優れた最高級生中華めん用粉です。・色変わりが少なく、ホシも少ない、最高級生中華めん、皮用として最適です。



シルバーエンゼルスター
原材料:小麦粉
灰分:0.34%
蛋白:11.1%

用途:生中華めん
特徴:・色相、風味に優れた高級生中華めん用粉です。・かん水による発色が良く、ホシも少ない、高級生中華めん用として最適です。



百合星

百合星(ゆりほし)

原材料:小麦粉
灰分:0.32%
蛋白:8.2%

10kg

用途:手打ちめん、生めん

特徴:・群馬県産小麦を配合し、風味が良く、めん用粉として最高グレードの色相です。・色変わりが少ない。・シコシコした食感のざるうどん用に最適です。



A百合星

A 百合星(A ゆりほし)

原材料:小麦粉
灰分:0.35%
蛋白:8.9%

用途:手打ちめん、生めん、ゆでめん、乾めん

特徴:・クリーミーな色相で、作業性が良く、ざるうどんから煮込みまで幅広く対応できます。・色変わりが少ない。



手打ちのれん

手打ちのれん(てうちのれん)

原材料:小麦粉
灰分:0.38%
蛋白:8.8%

用途:手打ちめん

特徴:・群馬県産小麦の特徴を生かすように配合し、風味、食味、色相、作業性に優れた最高級手打ちめん用粉です。



のれん

のれん

原材料:小麦粉
灰分:0.37%
蛋白:9.1%

用途:生めん、ゆでめん、乾めん

特徴:・群馬県産小麦を配合し、風味が良く、作業性に優れためん用粉です。・生めんから乾めんまで幅広くご使用いただけます。



金S星

金S星(きんえすほし)

原材料:小麦粉
灰分:0.38%
蛋白:9.9%

用途:手打ちめん、生めん、ゆでめん、乾めん

特徴:・群馬県産小麦を配合し、風味が良く、茹でのびの遅い高級めん用粉です。・讃岐タイプのうどん用に最適です。



特銀S星

特銀S星(とくぎんえすほし)

原材料:小麦粉
灰分:0.38%
蛋白:9.0%

用途:手打ちめん、生めん、ゆでめん、乾めん

特徴:・群馬県産小麦を配合して風味が良く、風味、食感のバランスの良い高級めん用粉です。・手打ちうどんから乾めんまで幅広くご使用いただけます。



青龍星

青龍星(まるであおりゅうほし)

原材料:小麦粉
灰分:0.40%
蛋白:9.3%

用途:手打ちめん、生めん

特徴:・群馬県産小麦をバランス良く配合した風味の良い高級めん用粉です。・手打ちうどん用に最適です。



S星

S星(えすほし)

原材料:小麦粉
灰分:0.54%
蛋白:9.6%

用途:ゆでめん、乾めん

特徴:・群馬県産小麦を配合し、風味の良い標準めん用粉です。・標準的な冷食、鯛焼きなどにもご使用いただけます。



そばのれん

そばのれん

原材料:小麦粉
灰分:0.41%
蛋白:11.8%

用途:そばつなぎ

特徴:・適度な弾力を持ち、風味、作業性が良く、そばの色を生かす色相の最高級そば割粉です。・更科そばから田舎そばまで中広く使用できます。



奥とね

奥とね(おくとね)

原材料:小麦粉
灰分:0.68%
蛋白:12.0%

用途:そばつなぎ

特徴:・タンパク質含量が多く、作業性の良い高級そば割粉です。



ホワイトローズスター

ホワイトローズスター

原材料:小麦粉
灰分:0.33%
蛋白:7.9%

用途:高級和洋菓子、天ぷら

特徴:・ソフトな口溶けの最高級スポンジケーキ、カステラに最適です。



リリー

リリー

原材料:小麦粉
灰分:0.37%
蛋白:8.8%

用途:和洋菓子

特徴:・高級クッキーや饅頭、どら焼などの最高級焼和菓子に最適です。



天ぷら粉

業務用天ぷら粉

原材料:小麦粉、小麦でんぷん
灰分:0.32%
蛋白:6.1%

10kg

用途:天ぷら、お好み焼き

特徴:・天ぷら用薄力粉を使用した製品です。・卵水で溶いてご使用ください。・衣付きが良く、ソフトで軽い歯触りの天ぷらになります。



スーパーコロナ

スーパーコロナ

原材料:小麦粉
灰分:0.62%
蛋白:15.0%

用途:製麩用、そばつなぎ

特徴:・タンパク質含量が極めて多い最高級製麩用粉です。・伸展性に富む麩質を持ち、高配合そばのつなぎ用としても最適です。

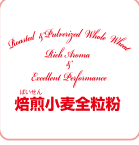


焙煎小麦ブラン

原材料:小麦ふすま

10kg
2kg×4

用途：パン、めん、和洋菓子
特徴：★小麦の持つ美味しさを100%発揮!★小麦に含まれる食物繊維（100%配合で通常パン用粉の2倍、6枚切り食パン1枚で約3g）やミネラルがたっぷり★これまで粗かった小麦ブラン(外皮)を焙煎し、小麦粉と同一粒度にしました★これまでの全粒粉とは異なる滑らかな口溶け★香ばしい香りが活きた独特の美味しさ★配合しても作業性は通常小麦粉と同等で、扱いやすい★差別化された「こだわりパン」「こだわり菓子」用に



焙煎小麦全粒粉

原材料:小麦

10kg
2kg×4

用途：パン、めん、和洋菓子
特徴：★小麦粒を香ばしく焙煎し、小麦粉と同一粒度に微粉碎しました。★微粉化によるなめらかな食感!これまでの全粒粉とは一線を画します。★焙煎効果で独特な風味を生み出す新素材!★栄養価の高い胚芽や外皮を含んだ全粒粉!★香ばしい香りが活きた独特の美味しさ!
(焙煎していますのでグルテンは失活しています。)



焙煎玄米こめ粉

原材料:玄米

10kg
2kg×4

用途：パン、めん、和洋菓子
特徴：★胚芽やぬかを含んだ玄米を香ばしく焙煎し、小麦粉と同一粒度に微粉碎しました。★微粉化によるなめらかな食感!★焙煎効果で独特な風味を生み出す新素材!★玄米の豊富な栄養価を生かした新たな米粉!★食物繊維は一般米粉の6倍!★香ばしい香りが活きた独特の美味しさ★米粉の次は玄米粉!商品ラインナップの増強に。

※10kg マークの製品は25kg袋の他に10kg袋もご用意しています。

※10kg 20kg マークの製品は表示重量袋をご用意しています。

■会社概要

商号:星野物産株式会社
所在地:〒376-0193
群馬県みどり市大間々町大間々2458-2
TEL0277-73-3333(代表) FAX0277-73-5233
受注専用FAX0277-73-5283
資本金:2億9千5百万円
創立:昭和12年(1937年)11月29日
営業内容:小麦粉、乾めん、生めんの製造販売等
取引銀行:群馬銀行本店・みずほ銀行前橋支店・
日本政策金融公庫前橋支店・商工中金前橋支店
営業所:東京営業所 〒101-0042
東京都千代田区神田東松下町37-3星野ビル
TEL03-5298-3710 FAX03-5298-3775

■ISO認証取得工場



製粉工場を初めとする全工場は、2007年4月ISO22000:2005 (JUSE-FS-001) の認証を取得しています。

■関連会社

- 食品加工グループ
 - 信州ほしの(株) そば製粉、乾めん(そば)
 - (株)神田五月堂 パン類製造
 - 群馬県共同精米(株) 酒米の精米
- 物流グループ
 - 上電通運(株) トラック輸送
 - 前橋運輸(株) トラック輸送
 - 関東グリーン物流(株) 穀物輸送
 - (株)ジョーデンフィード輸送 飼料輸送
 - 群馬倉庫(株) 低温倉庫
- その他
 - 関東日石(株) ガソリンスタンド
 - 群馬興業(株) 不動産管理、保険代理業

■小麦粉製品お取り扱い上の注意

上下の積み替え忘れずに

湿気は禁物

出荷は古いものから順に

小麦粉は湿気と温度に敏感

ネズミや虫の侵入に注意

