

★ 微粉化と焙煎技術が生み出した ” 新たな玄米粉 ”

焙煎玄米こめ粉

焙煎玄米こめ粉

星野物産

規格：2kg × 4 袋
(ダンボール入り)

- ★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。

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	マグネシウム	亜鉛	
kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	
玄米	350	15.5	6.8	2.7	73.8	3.0	1.2	9	290	2.1	1	110	1.8
精白米	356	15.5	6.1	0.9	77.1	0.5	0.4	5	94	0.8	1	23	1.4

(100gあたりの栄養成分)

香ばしい香り！
優しい玄米の甘み！



バターロール

● 配合

トワリッシュ	90%
焙煎玄米こめ粉	10%
イースト	3.5%
イーストフード	0.1%
砂糖	15%
塩	1.5%
脱脂粉乳	3%
マーガリン (コンパウンド)	10%
ショートニング	5%
全卵	15%
水	53%

● 工程

ミキシング	L3M5 ↓ L2M3H2
捏ね上げ温度	27℃
フロアタイム	60分 パンチ 30分
分割	4.5g
ベンチタイム	2.5分
成型	バターロール
ホイロ	60分 (35℃/75%)
焼成	11分 (200℃)

 星野物産株式会社