

株式会社金トビ志賀 業務用小麦粉商品一覧規格書

うどん粉



中力粉

白く輝くおいしさ

涼風感の漂う
冷やしうどんとして
優れた色合いと艶。

ゴールドかもめ

●灰分 0.32% ●蛋白質 8.5%(±0.5) ●内容量 25kg

●商品特長

小麦の中心部分を多く含み、透明感のある艶やかな色合いともっちりとしたソフトな弾力の食感が特長。
Gかもめで作られたざるうどんの美しさは感動を覚えるほどです。

温○ 冷◎ 煮込○ 更科そばつなぎ粉◎



中力粉

手打ちの技に応える

色艶、コシ、香り、
バランス感覚の良い
手打ちうどん粉。

かもめ

●灰分 0.34% ●蛋白質 8.8%(±0.5) ●内容量 25kg

●商品特長

金トビ志賀うどん用粉のベストセラー。
伸びのある弾力と小麦粉本来の風味は職人の卓越した技を十分に引出し、高い要求に応えることができます。
温かいうどんから冷たいうどんまで幅広いメニューに対応できます。

温○ 冷○ 煮込◎ そばつなぎ粉○



中力粉

しっかりとした弾力と
小麦本来の味が際立つうどん粉。

金トビ

●灰分 0.37% ●蛋白質 9.0%(±0.5)

●内容量 25kg

●商品特長

金トビ志賀うどん用粉のロングセラー。
強く伸びのある弾力と小麦粉本来の風味を併せ持つ金トビは高い技術を誇る職人たちに認められています。煮込んでも麺肌が煮崩れることがなく、カドの立ったきれいな麺線は名古屋の味噌煮込うどんに適しています。

温◎ 冷○ 煮込◎ そばつなぎ粉○



中力粉

冷凍・茹でうどん等様々な加工に、
小麦本来の伸びのあるコシを主張。

つばめ

●灰分 0.36% ●蛋白質 8.8%(±0.5)

●内容量 25kg

●商品特長

多加水・高塩度の製麺作業に対応し、様々な加工に対して、小麦本来の旨みや香りを損なわず、クリーム色に仕上がるのが特長。かもめと金トビの良いところを持ち合わせた小麦粉です。冷凍うどん、茹でうどんを取扱う製麺所に最適。

温○ 冷○ 煮込○



中力粉

もっちりとした特徴のあるうどん粉。

こまどり

●灰分 0.35% ●蛋白質 8.5%(±0.5)

●内容量 25kg

●商品特長

愛知県産小麦を多く含んだハイブリッド粉。
きれいな黄淡色が際立つ茹で上りと、ソフトでもっちりとした食感はやさしいうどん作りを目指す職人にお勧めです。

温○ 冷◎ 煮込○

国産小麦 100%



愛知県産小麦
きぬあかり100%

絹のような
明るい色合いと、
もちもちとした食感。

金トビきぬあかり

●灰分 0.30% ●蛋白質 7.5%(±0.5) ●内容量 25kg

●商品特長

金トビきぬあかりは、愛知県産麦『きぬあかり』を100%使用しています。もちもちとした食感に絹のように美しい明るさを持つうどんを作ることが出来ます。

蕎麦つなぎ用粉



準強力粉

おいしさをつなぐ
蕎麦の香りを損なわずに、
歯切れと滑らかさを
助けるつなぎ粉。

らいちょう

●灰分 0.50% ●蛋白質 12.5%(±0.5) ●内容量 25kg

●商品特長

蕎麦つなぎ専用の準強力粉。
蕎麦の風味を際立たせ、粘りと歯切れのバランスが良いつなぎ粉です。

中華麺用粉



準強力粉

昔懐かしい支那そば
しなやかな伸びのある
中華麺用粉。

金 竜

●灰分 0.32% ●蛋白質 11.0%(±0.5) ●内容量 25kg

●商品特長

硬いだけの締まり過ぎた食感とは異なり、しなやかで滑らかな中華麺が作れます。

天ぷら粉



愛知県産小麦
きぬあかり使用

油くどくない
サクッとした食感の衣に。

金トビの天ぷら粉

●原材料名 小麦粉、膨張剤 ●内容量 10kg

●商品特長

油吸いが少ないため、舌触りが柔らかく軽くてさっぱりとした衣に仕上がります。サクッとした食感を長時間維持します。アルミフリー、卵不使用で安心して召し上がりいただける、素材の味を引き出す天ぷら粉です。