



毎日食べたくなる美味しさを【B】が演出します

「パンの美味しさ」を追求した結晶が

### パン用粉【B】

厳選した原料と配合にこだわり、潤いのあるもちもち感と  
のど越しの良さが毎日の食卓に美味しさを広がります。

小麦が醸し出す自然な甘みは、  
食パンを始めとした様々な食事パン系メニューにご使用頂けます。

様々な可能性を持ったパン用粉【B】  
皆様の商品作りに幅広くご活用下さい。

## 潤いのあるもちもち感 のど越しの良さ

【B】はしっとりもちもち感が強く、翌日も硬くなりにくいのが特徴です。またトーストすると表面はカリッとしながらもクラムはもっちりしています。

## 厳選した小麦が醸し出す 自然な甘み

【B】には小麦粉の自然な甘みがあり、毎日食べたくなる美味しさに仕上がります。

## 毎日の食卓に美味しさを……

【B】は甘み、しっとり感、もちもち感の強さから「ベーグル」「イングリッシュマフィン」等の幅広いメニューにご使用頂けます。

分析例ー灰分:0.42% 蛋白:12.3%