

ニーズに応える日清製粉の幅広いうどん専用粉

もちもち感

真麺許皆伝
しなやかで
粘りがある



本州北翠
北海道産小麦を使用し、
もちもち感のある麺質



手打讃歌

喉ごしの良さ、
しなやかで粘りのある食感と
明るく冴えた色調



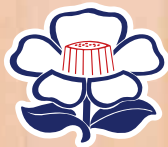
薫風
国内産小麦を
使用した
バランスの良い粉



特雀
ややしっかり
した食感

艶やかな
色調を志向

豪州産小麦主体

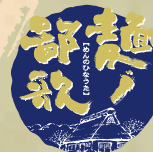


白椿
色調が冴え、
しっかりしている

小麦本来の
風味を志向

国産小麦使用

金すずらん
標準的な
うどん用粉



麺ノ部歌
小麦の味・風味を
最大限に引き出した

弾力感

製法や製麺機の特性はもちろんのこと、製造時の温度や湿度によってポジショニングは変わりますので、ご留意下さい。