

焙焼小麦粉

品名：ローストフラワーRZ / ローストフラワーRD

【焙焼小麦粉】

小麦粉を日清製粉独自の技術で加工した焙焼小麦粉です。水を加えずに焙焼するため、デンプンをアルファ化せず、タンパク質（特に不溶性グルテン）だけを変性しました。

さらに独自の焙焼方法により、甘く香ばしい風味を付与しました。さまざまな用途に対応するため、異なる焙焼度の製品を用意しました。品質改良、作業性の改善、新商品開発などに幅広くご利用いただけます。



【主な特徴】

- ・水、牛乳等への分散性が高まります。
- ・アルファ化（糊化）していないため、べたつきが生じません。
- ・小麦粉臭が無く、焙焼による良好な風味とコク味を有します。
- ・焼き菓子ではサクリとした食感を与え、口の中でのもたつきを低減します。
- ・原材料表示は“小麦粉”です。

【ローストフラワーの効果と使用例】

焙焼しているためグルテンが形成されません。焼き菓子、クッキーなどではサクリとした食感に仕上がりと、咀嚼時の崩壊感が高まります。さらに焙焼による香ばしい風味を付与することができます。

専用工場で一年を通じて安定した焙焼度に調整しております。ホワイトソース、カレー、シチューなどのルーでは焙焼せずにご利用いただけます。

ローストフラワーは“小麦粉”です。小麦粉と置き換えて使用した場合、原材料表示の変更は必要ありません。

アイテム	品名	効果	配合量 (小麦粉と置換)
クッキー	RZ	焙焼による香ばしい風味とナッツに似た味わいを付与します。	10～30%
	RD	焙焼によるほのかな香ばしさを付与し、サクサクとした軽い食感に仕上がります。	20～50%
カスタード	RZ	ややビターな風味に仕上がります。	1% (対牛乳)
	RD	濃厚感、コク味が高まります。	4% (対牛乳)
カレー、シチュー ホワイトソース	RZ	焙焼せずに使用できます。 コク味、ボディーク感を付与します。	100% (全量置き換え)
	RD		



	焙焼度	原材料表示	食品添加物	賞味期限	内容量/荷姿
ローストフラワーRZ	高	小麦粉	不使用	製造後6か月 (目安として)	25kg ポリサンド3層 クラフト紙袋
ローストフラワーRD	中				

<取り扱い上の注意事項>

高温多湿を避け、通風の良い場所に保管して下さい。虫害、鼠害に注意してください。臭いの強いもののそばに保管しないでください。本製品は加熱調理が必要な食品です。

190814