

# (株)ミルズカトウ 洋菓子 米粉 のすこさ

スゴ 1 三重県産の  
契約栽培米

安心・安全  
低価格  
地産・地消  
農家を守る 新規需要米

スゴ 2 本格的な湿式の  
気流粉碎

小麦粉より細かい  
デンプン損傷が少ない  
良質のパンが...

スゴ 3 小麦粉から  
チェンジ

パン・麺  
天ぷら・シチュー  
クレープ・ピザ  
お好み焼き・ちぢみ  
餃子・春巻き ...



スゴ 4 低カロリー  
小麦粉より

- 5 ~ - 15%  
それでも  
腹持ちバツグン

原料のお米は、私(植村正)が丹誠込めて作りました。



スゴ 5 小麦ゼロパン  
発酵が一回

作業時間が短い  
アレルギー物質ゼロも可能

スゴ 6 もちもち

ケーキなどは、  
作った翌日から  
シットリ・モチモチup!

スゴ 7 サクサク

クッキーは、サクサク  
天ぷらは、油を吸いにく  
いから、サクサクが長持ち

スゴ 8 やっぱり  
朝ご飯は お米

アミノ酸のバランスがお米  
は、優れている。(筋肉や内臓な  
ど、身体の重要な組織を作るタンパク質  
を構成しているのがアミノ酸)



## 稲穂ゴールド

300g・500g・1Kg 入りの小袋  
10Kg・20Kg 入りの紙袋

三重県産の契約栽培米タカナリを  
使った気流粉碎の洋菓子用米粉



## 稲穂ミックス

稲穂ゴールド 300g  
糊料(HMPC)微量使用

稲穂ゴールドに糊料を使用し、グルテ  
ンテンフリー・アレルギー物質ゼロの  
1斤パンを作るミックス粉



## 稲穂GS (グルテンセット)

稲穂ゴールド 207g  
小麦グルテン 43g

稲穂ゴールドと小麦グルテンをセッ  
トにし、ホームベーカリーで1斤の米粉パン  
を作るための商品