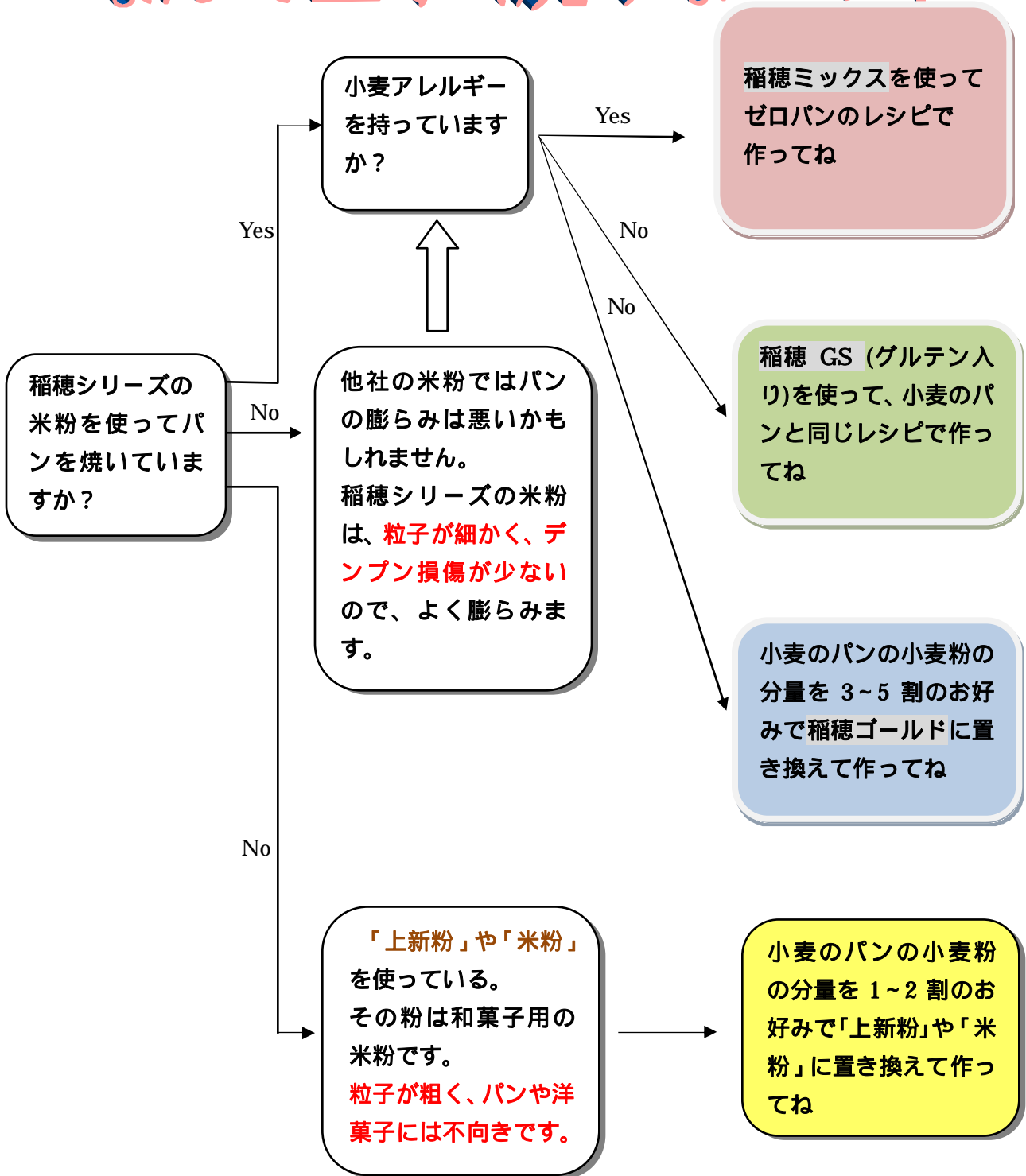




# なんで上手く焼けないの？



(株)ミルズカトウの洋菓子米粉『稲穂ゴールド』は、上新粉や和菓子用の米粉の10分の1以下(小麦粉の半分ぐらい)の細かさです。また、デンプン損傷が少ない湿式の気流粉碎をしています。デンプン損傷が大きいとケービング(パンが凹状にへこむ)原因となります。