

毎度、お世話様です。  
 日々暑くなってきました。  
 夏は菓子屋さんパン屋さんにとって天敵ですが、そう言ってはられない！？  
 今回、紹介させていただく商品を試して、夏の定番メニューや新商品開発を  
 試してみたいか？  
 今後とも引き続き宜しくお願い致します。



株式会社 **飯田マツブツ**  
 長野県飯田市鼎名古熊2417-1  
 TEL 0265-21-1177  
 FAX 0265-21-1178



## マツブツ通信

表紙：夏メニューのご提案  
 裏面：取引メーカー情報

Vo.12

設備がなくても誰でも簡単に作れる求肥とわらび餅のミックス粉

下の画像のレシピあります！

## 上野忠オリジナル商品

求肥シートデキマース 1kg×10

### 【商品特徴】

- ・味、サイズ、形を問わない求肥をつくることができます。
- ・一般的な餅粉で作る求肥に比べ、剥離性に優れ、作業も簡単です。
- ・一般的な求肥シートとは異なり、この求肥シートデキマースと生クリームでは、糖度差により求肥が溶けることはほとんどありません。
- ・老化耐性があり、冷凍保存が可能です。冷蔵庫でも保存(1週間程)できます。



もちカレールー入り揚げドーナツ



めんたいもちパン

わらびもちデキマース 500g×20

### 【商品特徴】

- ・蒸練器などの特殊な機械がなくても簡単にわらび餅ができます。
- ・離型性が高く、型から簡単に離すことができるので、器具の洗浄が容易にでき、その結果歩留りが向上します。
- ・老化耐性があり、コンビニやスーパーでのチルド販売(10℃以下)にも対応。
- ・レトルト殺菌にも対応し、流通方法の幅を広げることができます。



抹茶ミルクわらび餅



わらびロールオレンジ

\* サンプルや価格のお問い合わせは担当者もしくは弊社までご連絡下さい。

新規取引メーカー

# 高 たかい食品株式会社

## 会社概要

代表取締役  
高井 裕司

本社所在地  
新潟県見附市今町8-7-1

設立  
昭和39年7月4日

資本金  
9,000万

## 会社方針

原料から美味しさを開拓・創造していく。  
たかい食品は開発提案型の米粉メーカー  
として常に豊かな食文化のあり方を考え、  
私共みんな一人一人が熱い思いを持った  
企業です。



ロール式(粗い粒度70~100 $\mu$ )  
気流粉碎(細かい粒度50~60 $\mu$ )他  
複数の製造ラインを持つ。  
年間米粉製造量2万t(全国の約25%)

## 取扱い品目

上新粉、もち粉、白玉粉、ライススターチ、粉末米飴  
米増粘剤、加水分解パウダー(小豆、野菜他)、もち米など

# 粉末加水分解物 “老化しにくいもち粉!?”

## 分解粉末用途例

### ①各種洋菓子生地用途

原料：もち粉、うるち米  
一般的な改質・乳化剤表示ではなく「米粉」での表示可能。  
米自体を高分子量の状態で分解させ、低温保存下での食感  
改良効果達成。使用グレード「JU-800」など



### ②洋菓子用途

原料：うるち米  
大麦ダグワーズでは得られない、しっとり食感の達成。  
使用グレード「JU-1500」



### ③パン生地改良剤用途

原料：うるち米、小豆、大手忙など  
パン生地の「ふんわり」「もちもち」感向上。また小豆  
原料などの水溶化、微粉末化により、従来の製パン技術  
では為し得なかった製法が可能となる為、味、形状とも  
に新規な製品作りが可能に。  
使用グレード「JU-800」「JU-800A」



### ④カップ麺スープ増粘剤用途

原料：うるち米  
一般的な増粘剤表示ではなく「米粉」での表示可能。  
米自体を高分子量の状態で分解させ、少量での増粘効果を  
達成。  
使用グレード「JU-800A」など



\*商品サンプルやお問い合わせは弊社もしくは担当者までご連絡下さい。