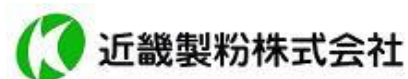


平成31年3月18日

お客様各位



## 新製品発売のお知らせ

近畿製粉株式会社(社長:徳本 幸瑠)は、平成31年3月18日より発売することになりましたので、下記の通りお知らせ致します。

名称：**バイソン** (パン用粉)

特長：カナダ産小麦1CW使用。

優れた吸水性と力強い窯伸び。ミキシング時間を短縮してもボリュームの大きいパンが焼き上がります。

用途：食パン等

標準値：灰分 0.37% 粗蛋白 12.3%

荷姿：25kg



名称：**白澤** (中華麺用粉)

特長：硬さを感じにくく、ソフトなモチ感に仕上がる。

加熱殺菌後の食感の劣化の抑制。

添加物の使用量を抑える。

用途：中華麺、焼きそば等

標準値：灰分 0.44% 粗蛋白 10.5%

荷姿：25kg



商品に関するお問い合わせ先  
近畿製粉株式会社 営業部(藤田)まで  
TEL 06-6474-5281  
FAX 06-6474-5285