

国産そばの風味を活かした十割そばの製粉技術を開発 横山製粉株式会社

開発の経緯

- 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所(旧農林水産省 食品総合研究所)が開発した新技術をもとに「本当においしい十割そば」をめざして横山製粉株式会社が特許実施許諾を受けて製品化しました。

製品の特長

<製品名: 水冷製粉十割そば粉「水冷華」>

- そばの実の子葉と甘皮部分にはつなぎ成分(たんぱく質)が多く含まれます。抹茶臼の匠の技と最新の微細加工技術を利用して、つなぎ成分の微粉碎化に成功した 十割そば用粉です。
- 抹茶のように殆ど酸素に触れずに微粉碎されます。また、特殊加工した金属臼を冷却して製粉するため、粉焼け臭が発生しません。そばの酸化を防ぐ低温製粉が十割そば用粉「水冷華」の風味の良さの理由です。
- 十割そば粉の十割そばは、30秒以下の茹で時間です。麺にわずかの塩をふりかけた「十割塩そば」で、そばの本当のおいしさをご賞味下さい。



導入事例

- 普及のために、機器メーカーと共同で卓上型の水回し機、製麺機等の開発を行っています。これらの業務用十割そば製造システムは、そば屋などに販売されています。

会社情報

企業名: 横山製粉株式会社

住所: 札幌市白石区平和通5丁目南2番1号

電話: 011-864-2222

資本金: 8,000万円

事業概要: 小麦粉、特殊粉、プレミックス粉製造販売、そば粉製造販売、厨房機器、器具の販売、業務用食品資材の販売

代表者: 横山敏章

URL: <http://www.y-fm.co.jp/>

設立: 昭和21年2月6日

従業員数: 72名

SBIR補助金等概要

SBIR補助金等名: 「ブランド・ニッポン」加工食品供給促進技術開発に係る補助金(平成16年度)

交付機関: 農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>

採択テーマ: 国産そばの風味を活かした十割そばを誰でも打てる製粉および製麺技術の開発