

食を楽しむ今、その心掛けで



丸栄製粉株式会社

取締役社長 佐藤 久栄
〒950-0163 中蒲原郡亀田町東船場5-1-7
TEL (025) 382-3511 FAX (025) 382-3513
URL <http://www.maruei-s.co.jp/>

業種：精穀・製粉
資本金：1500万円
事業内容：小麦粉、乾麺、澱粉、ふすま、
パン・麺の副資材、倉庫業

県内の学校給食のパンやソフト麺、大手メーカーのお菓子などに使われている小麦粉は、県内で唯一の製粉工場、丸栄製粉で生産されている。その生産量は月800トン。パン、中華、茹麺、菓子用など用途や品質も多様だ。さらに、同社では原料の小麦粉から一貫生産できる強みを活かし、そうめん、うどんなど乾麺も製造。一貫生産によりコストを大幅に抑えられる分、原材料、品質にこだわったオリジナル商品を提供している。

厳選薄力粉「国内産小麦粉」

日本国内で収穫された新鮮な小麦を厳選し、100%使用した小麦粉。ふんわりサラサラでキメが細かい。そのうえ、無添加、無漂白なので小麦粉のうまみがそのまま生きており、天ぷらやから揚げ、お好み焼きや手打ちうどんなど家庭料理全般に使える。

また、国内産なので、ポストハーベスト(収穫後の農薬散布)の心配がない。県内のスーパー等で販売中。



▲ふんわり・サラサラでキメ細かい「国内産小麦粉」

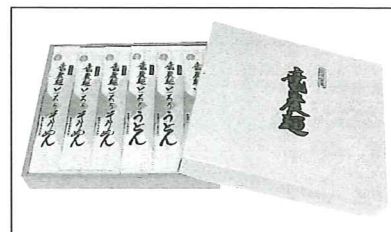
長芋とろろ使用「豪農麺とろろシリーズ」

厳選された国内産小麦を使い、豪農の里として知られる横越特産の長芋を惜しみなく生のまますりおろして麺に練りこんだ「豪農麺」。

新潟ならではの逸品として、贈り物にも最適。

豪農とろろそうめん…食べごたえのあるこし、長芋とろろの風味とツルツルした喉越しが特徴。

豪農とろろうどん…新潟産コシヒカリをブレンド。モチモチ感とツルツルした食感が絶妙なバランスでうまさを引き出している。



▲新潟ならではの逸品として、贈り物にも最適な「豪農麺」

豪農オリジナルシリーズ

豪農よもぎめん…国内産小麦に、国内産よもぎと吸収率の良い天然カルシウムを加えて造り上げた、風味豊かな乾麺。冷たくしても温かくしても美味しい。また、1袋で牛乳3本分(600cc)のカルシウムが摂取できる。

豪農わかめうどん…日本海の厳しい寒さの磯で育った新緑の「佐渡わかめ」と昔ながらのにがり(うまみ)を残した自然塩「伯方の塩」を加えて造ったうどん。つゆの代わりに、合わせ酢で酢の物のようにして食べてもさっぱりとして美味しい。また、天日乾燥した佐渡わかめには、食物繊維・ビタミン群・ミネラルがたっぷり含まれている。



◀風味豊かな「よもぎめん」



◀さっぱり美味しい「わかめうどん」