

製 麵 -Noodles-

麺はその独特的の風味から、日本人に親しまれてきました。

風味の良さは、粉は内麦、手法は手打ちと決まつていきましたが、現在では外麦の粉を機械的製麺法で作っています。

美味しい麺を目指し、麺質改良剤を各種取り揃えました。

改良剤

モノリックス
形状：液体
規格:20kg



商品特徴：ミキシング時間の短縮と熟成の促進。

麺帶の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。

光沢のある滑らかな舌触り、粘弾性のあるソフトな風合いを出し、茹で時間の短縮と煮崩れの低減が図れます。

用途：各種生麺、麺類、皮類

使用方法：練り水に対し、0.8%～1.5%添加してご使用ください。

ソフトグルKS
形状：粉末
規格:2kg×10

業務用	
ソフトグルKS	
名称	小麦蛋白
原材料名	小麦粉
内容量	2 kg
賞味期限	00.00.00
ロット番号	000000.0
保存方法	直射日光の当たる場所及び 高温多湿を避け、冷暗所に保管
販売元	ーストラリア 公食品株式会社 KSH 52 京都中央区銀座1丁目10番6号

商品特徴：『ソフトグルKS』は麺用にもっともマッチした小麦グルテンを厳選。

『ソフトグルKS』はこれまでにない麺質と高い商品価値を皆様にお届けします。

用途：麺類、皮類、水産練り製品、食肉加工品

使用方法：小麦粉に対し0.3～0.5%、練り水に溶かしてご使用下さい。

(ごく少量の添加量で済み、アルコールなどの防腐効果妨げません。)

製 麵 -Noodles-

麺はその独特的の風味から、日本人に親しまれてきました。

風味の良さは、粉は内麦、手法は手打ちと決まっていたが、現在では外麦の粉を機械的製麺法で作っています。

美味しい麺を目指し、麺質改良剤を各種取り揃えました。

改良剤

メン-KP-B
形状：粉末
規格:2kg×8



メン-KP
形状：粉末
規格:2kg×8



商品特徴：ミキシング時間の短縮と熟成の促進。

麺帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。

光沢のある滑らかな舌触り、粘弾性のある ソフトな風合いを出し、茹で時間の短縮と 煮崩れの低減が図れます。

用途：各種生麺、麺類、皮類

使用方法：練り水に対し、0.8%～1.5%添加してご使用ください。