

日清製粉 伝統的欧州スタイルの製粉方法を再現した、パン・菓子職人向け 業務用小麦粉「SELVAGGIO」シリーズ新発売

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、業務用小麦粉新製品「SELVAGGIO（セルヴァッジオ）」シリーズを2品、本年3月22日（月）より全国で発売します。

■「SELVAGGIO」開発の背景

脈々と受け継がれるパン・菓子業界の歴史の中で、職人の皆様はその先にあるお客様の幸せを願い、新たな美味しさや個性を追求し、日々、挑み続けてこられました。その情熱に応えるために、「SELVAGGIO（セルヴァッジオ）」は誕生しました。手にする職人の皆様にインスピレーションを与え、そのかつてない、野趣的（※）な味わいと、独特な食感が新しい食シーンを切り拓きます。（※）野趣的：自然で素朴な

■「SELVAGGIO」の特長

①伝統的欧州スタイルの製粉方法を再現

イタリア語で「野趣的」という意味のSELVAGGIO。欧州スタイルの小麦を細かくしすぎない製粉方法を研究し、日本の製粉工場でも再現しました。小麦粉の粒度はとても粗く、パンや菓子に加工した時に自然みのある素朴な味わいと独特な歯切れの良い食感をもたらします。また、長時間発酵に適しており、味わい深い製品を生み出します。



▲製品パッケージ

左 FARINA FORTE
右 FARINA GIAPPONESE

②2種類の小麦粉をそれぞれ、またはブレンドして使用することによってオリジナリティある表現を可能にします。

■FARINA FORTE ファリーナ フォルテ【カナダ産小麦を粗挽きした小麦粉】

長時間発酵のリーン（※）なハースブレッドの他に、香りが高く味わい深いリッチ（※）な発酵菓子を表現できます。

（※）リーン：小麦粉、水、塩、イーストで作る油分の少ないシンプルなもの、リッチ：卵や砂糖などの副材料を豊富に使ったもの

灰分 0.43% 粗蛋白13.0% 荷姿 10kg袋

■FARINA GIAPPONESE ファリーナ ジャポネーゼ

【北海道産小麦を粗挽きした小麦粉】

パンは甘味が強くもちりと、菓子はザクとした口溶けの良い食感に仕上がります。

灰分 0.40% 粗蛋白10.6% 荷姿 10kg袋

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：神田・塩谷

電話：03-5282-6650（お問合せフォームは[こちら](#)）