

かつてない味わいを、こだわりの素材と新製法で。 日清製粉 石臼挽き業務用小麦粉「ロレンス」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、新製品として石臼挽き小麦粉「ロレンス」を、本年4月13日（月）より全国で発売します。

■「ロレンス」開発の背景

今から30年以上前、当社は石臼挽き製法に取り組んでいました。旧水戸工場へ石臼設備を導入し、販売していた「ロレンス」。今改めて、素材のこだわりや生地そのものの味わいが求められる中、当社が積み重ねてきた石臼挽き製法の知見と、最新の製粉ノウハウを組み合わせ、新たな石臼挽き製法を開発しました。

30余年の時を経て、令和に生まれ変わった石臼挽き小麦粉「ロレンス」は、プラン由来の雑味を低減し、小麦胚乳部の味わい深さを最大限引き出した小麦粉です。素材や製法にこだわりをもつお客様にぜひお試しください。新製品です。



▲製品パッケージ

■「ロレンス」の特長

①独自の石臼挽き製法

挽砕工程に石臼のみを使用し、小麦粉の表面を傷つけずに細かく砕く、独自の石臼挽き製法を開発。なめらかな触感で、触って違いの分かる小麦粉です。



▲一般的な強力粉（左）と「ロレンス」（右）

②小麦胚乳部の深い味わい

強い雑味のある部位はあえて使用せず、小麦粒の中の味の濃い部位を厳選して使用。



高い吸水・保水力によって
パンに自然な甘みを付与



高加水でも製麺作業性が
良く、食感の良い麺に



味わい深さが付与され
コクのある焼き菓子に

<製品概要>

荷姿 : 10kg 袋
粗蛋白 : 16.0%
灰分 : 1.15%
原材料 : 小麦

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：開^{ひらき}・塩谷

【電話】03-5282-6650 【メール】：mailbox@mail.nisshin.com