

製菓・製パン用

マイクロライスパウダー

製菓・製パン用米粉

マイクロライスパウダーは

国産米100%です。

マイクロライスパウダーは、

- 化学的処理を一切行わず、物理的な粉碎処理（臼挽き粉碎＋衝撃粉碎）により米粒を微粉化しています。
- 微粉化することで加工適性が飛躍的に向上しました。
- 5～20%配合することで食感の向上が図れます。
- しっとり感ともちもち感が向上します。

■標準分析値

蛋白 8.0%

灰分 0.34%

平均粒度 36 μ

■内容量 10kg

国産米

100%

の製菓・製パン用米粉



 星野物産株式会社