

商品名

# 100%HOKKAIDO パン用粉

分類	粉	1ケース入数	20
JANコード	4967469000049	最低納品単位	1ケース
保存条件	常温	生産可能数量	応相談
賞味期限	8ヶ月	販売期間	常時
内容量	500g	道外発送対応	応相談
単価(税抜)	380円	江別産原料の使用	-



商品特徴	
【小麦粉】	数ある北海道産小麦の中でもパン作りに向いていると言われている春まき小麦3品種（ハルユタカ・春よ恋・はるきらり）のみを贅沢に使用。プロが作るお店の味をご自宅でお楽しみいただける設計にしています。

使用原材料	
小麦(北海道産)	

裏面表示	
<p>●名称：小麦粉 ●原材料名：小麦（北海道産） ●内容量：500g ●賞味期限：袋外上部に記載 ●保存方法：高温多湿、直射日光を避けておきの移らない場所に保存してください ●製造者：江別製粉株式会社 北海道江別市緑町東3丁目91番地</p> <p>※本製品の製造工場では卵・乳成分を含む製品を製造しています。</p> <p>栄養成分表示(100g当たり) (推定値)</p> <p>熱量 365kcal / たんぱく質 11.8g / 脂質 1.5g / 炭水化物 71.7g / 食塩相当量 0g</p> <p>製品に含まれるアレルギー物質(7品目中) / 小麦</p> <p>&lt;ご注意&gt;</p> <p>袋で開けるお菓子などを作る場合以下のことを必ず守ってください。生地(まじ)が凝固して油が飛び散り、やけどをする危険があります。●ケーキ、アメリカンドリングなどで凍った生地の場合は、小麦粉100gに対し、ベーキングパウダー3g以上と砂糖10g以上の粉方を必ず入れてください。●スペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地の場合は、必ず裏面の口まで絞り出し、煎油をおろしてください。</p> <p>&lt;お問い合わせ先&gt;</p> <p>江別製粉株式会社 TEL 0120-41-5757</p>	

事業者名	江別製粉株式会社	
郵便番号	067-0003	
住所	江別市緑町東3丁目91番地	
電話番号	011-383-2311	
FAX	011-383-2315	
担当者	-	
メールアドレス	<a href="mailto:info@haruyutaka.com">info@haruyutaka.com</a>	
HPアドレス	<a href="https://haruyutaka.com">https://haruyutaka.com</a>	
インターネット販売	自社オンラインショップ	無
	他社オンラインショップ出品	可
	条件	応相談
オンラインショップアドレス	-	
事業者PR情報		
<p>北海道産小麦粉等を製造販売しています。私たちは30年以上前から北海道産小麦に特化した製品づくりをしてきました。小麦生産量日本一の北海道は品種も豊富。それぞれの特長を引き出して作る小麦粉は消費者の皆さまから長年支持をいただいています。</p>		

主な販売先	
・スーパー、小売店	
・インターネット販売サイト	

商品生産に伴う管理状況について	
ISO22000認証	

商品販売についての希望	
積極的に拡大	

アレルギー表示	
義務	小麦
注意喚起	卵・乳成分 本製品の製造工場では卵・乳成分を含む製品を製造しています。

栄養成分表示(推定値)	100 g	当たり
熱量	365	kcal
たんぱく質	11.8	g
脂質	1.5	g
炭水化物	71.7	g
食塩相当量	0	g

備考	
-	