



粉雪の舞、リ・ネージュ。  
米粉から生まれた洋菓子・製パン用新素材。  
しっとり感とポリリウムがアップします。



洋菓子・製パン向けに新しく開発した米粉製品。  
見た目が粉雪のようなことから'Riz Neige' (=米の雪)と名付けました。  
今までの製菓材料とは全く異なる性質を持つ、新しいタイプの米粉加工品です。

特徴・優位性

- 国産米使用(埼玉県産契約栽培米)
- 残存する一般生菌数が通常の米粉と比較して少ないため、工場汚染の心配が無い。
- 焼き菓子等に添加することで、焼き上がりの体積が大きくなる。
- 吸水性が非常に優れているため、焼き菓子にしっとりした食感を付与することが出来る。
- チョコレートやナイス等の素材にソフト感を付与することが出来る。
- フライや揚げ物のパッター液に使用することで、粘性の向上とカラッと軽い食感に仕上がる。



国産米粉100%使用！  
当社オリジナル開発の  
画期的新製品です。

使用方法

- (ドライ・ポリリウムアップン)  
ベイクスとなる小麦粉の10%前後を  
本製品に置き換えるが、全重量の  
15%以下を目安に本製品のレンジに  
添えてご使用下さい。  
(ウェット・しっとり感の付与)  
① 全体量の2～10%前後の本製品  
に対して3倍程度の水分量を  
加えます。  
② ①を本製品と一緒にミキシング  
して下さい。

【製品仕様】  
原 材 別 米粉(国産) 100%  
規 格 1kg×10(約7袋)/ダンボール箱60  
10kg(約7箱)装  
水 分 量 14%以下  
賞 味 期 限 12ヶ月  
製造ロット単位 一般生菌数 3.0×10<sup>5</sup>以下/g  
大腸菌群 陰性



リ・ネージュ  
*Riz Neige*



## Riz Neige

～リ・ネージュ～

洋菓子・製パン向けに新しく開発した米粉製品。

見た目が粉雪のようなことから  
'Riz Neige' (＝米の雪) と名付けました。

今までの製菓材料とは全く異なる性質を持つ、  
新しいタイプの米粉加工品です。

### 【主要仕様】

- ・原材料：米粉(国産)100%
- ・規格：1kg×10(ポリ袋/ダンボール詰め) 10kg(クラフト紙)
- ・水分値：14%以下
- ・賞味期限：12ヶ月
- ・微生物規格：一般細菌数  $3.0 \times 10^3$ 以下/g ・大腸菌群 陰性

### 【特徴・優位性】

- ・国産米使用(埼玉県産契約栽培米)
- ・残存する一般細菌数が通常の米粉と比較して少ないため、工場汚染の心配が無い。
- ・焼き菓子等に添加することで、焼き上がりの体積が大きくなる。
- ・吸水性が非常に優れているため、焼き菓子にしっとりした食感を付与することが出来る。
- ・チョコレートやチーズ等の素材にソフト感を付与することが出来る。
- ・フライや揚げ物のバター液に使用することで、粘性の向上とカリッと軽い食感に仕上がる。

### 【使用方法】

#### (ドライ:ポリウムアップ)

- ・ベースとなる小麦粉の10%前後を本製品に置き換えてご利用下さい。
- ・全重量の15%以下を目安に本来のレシピに添加してご利用下さい。

#### (ウェット:しっとり感の付与)

- ① 全重量の2～10%前後の本製品に対して3倍程度の水分(※)を加えます。
- ② ①を本生地と一緒にミキシングしてください。

#### ※ 水・牛乳・生クリーム・洋酒・卵等

水分が少ない場合はダメになり、生地へのなじみが悪くなります。

- ※ ウェットタイプの添加量が多すぎると焼成時間が長くなりますので、  
添加量を調整してください。

- 本製品のご利用方法・お見積等、各種ご相談承ります。

詳しくは弊社営業までお気軽にお問い合わせ下さい。

(みたけ食品工業株式会社 代表TEL:048-441-3420 担当:営業部 齊藤)



みたけ食品工業株式会社

〒335-0023 埼玉県戸田市本町4丁目1番1号 Tel.048-441-3420 Fax.048-442-3667  
<http://www.mitake-shokuhin.co.jp>