

デンプン損傷を抑え
シャープな粒度に粉砕

株式会社 SS 製粉

施設概要

製粉方法：湿式気流粉砕
製粉機種：株式会社西村機械製作所
スーパーパウダーミル
処理能力：150kg/h (×2台)
一日当たり生産量：2.4 t

製粉の特徴

湿式気流粉砕製法により
製粉でデンプン損傷を抑制
浸漬乾燥時間・製粉速度
で水分調整が可能

主な米粉の用途

菓子用、調理用、
パン用、麺用、化粧品用

米粉用米の主な産地・品種
富山県産コシヒカリ、福井
県産あきさかり、福井
県産インディカ米
ほか

主力商品

菓子用、調理用、
パン用、麺用、化粧品用米粉

主な販売先

コンビニ、県学校給食、
製パン・製麺事業者、
化粧品製造業者

米粉・米粉加工品の製造方針
設立以来一貫して良質な米粉
を製造販売。近年は加工品に
あった品種を取り入れ販売量
の拡大を目指す。

株式会社 SS 製粉

富山県黒部市石田 1168-17

TEL : 0765-32-5820

HP : <http://ss-seifun.jp>