

小麦粉などの代替素材として高い評価

# 上越スターチ株式会社

## 施設概要

製粉方法：水挽き製粉

製粉機種：(非公表)

処理能力：(非公表)

一日当たり生産量：約 10 t

米でん粉をメインに製造。米でん粉は老化が遅く、  
粘度が安定しているため、食品のおいしさが持続する。

## 製粉の特徴

微細ながら澱粉損傷が少なく、  
もちりとした食感や口どけの  
良い商品。

## 主な米粉の用途

パン用、菓子用、惣菜用

## 米粉用米の主な産地・品種

新潟県産こしいぶき

ゆきん子舞

つきあかり等

## 主力商品

ファインスノウ(新規用途)

## 主な販売先

洋菓子メーカー

## 米粉・米粉加工品の製造方針

JFS-B 規格に則った生産・品質  
管理を行い、高品質の商品を  
提供する。

上越スターチ株式会社

新潟県長岡市下々条 3 丁目 1425 番地

TEL : 0258-25-6222

当社の HP はこちらです→

