

金 株式會社 吉字屋米粉

素材は、**米粉** です

最高の **水・米・技**

追求のための素材があります。



最高級の米粉を やまなしの地で

日本のミネラルウォーターの
70%以上を生産する水の都
山梨県。

おいしく澄んだ水 寒暖の差
と肥沃な土壌で生産されるおい
しい特A米。

お米のまんなかだけの米粉。
契約農家からのおいしいお米
を、精米ラインからの直製粉す
るエコロジー生産工程。

新風を巻き起こす。

信玄公から商印を引き継ぎ4
00余年。

吉字屋米粉



株式会社 吉字屋米粉 / 株式会社 吉字屋穀店 山梨県甲府市南口町3番8号 TEL055-233-6775/FAX055-233-1610
URL: <http://www.kichijiyakomeko.co.jp/> MAIL: kichijiya@gmail.com



最高の品質 お米の無垢な風味を味わう



最高級の和菓子用米粉



大吟醸



山梨県の南アルプスの麓、清らかな湧水と肥沃な大地で生産される「特A」米のまんなかだけを贅沢製粉いたしました。きめ細やかで白く、純白無垢な生地が出来上がります。

高級の和菓子用米粉



山梨県の南アルプスの麓、清らかな湧水と肥沃な大地で生産される「特A」米を贅沢まるごと製粉いたしました。はねだし原料は一切使用しておりません。水を使わない製粉方法でお米の風味をいかした美味しい生地が出来上がります。

酒米の和菓子用米粉

THE
YAMADANISHIKI
RICE for SAKE
PODWER for SWEETS

山梨県産山田錦
検査米使用

YAMADANISHIKI is one of representative
great rice for SAKE in Japan.
Yamanashi prefecture produces excellent
YAMANANISHIKI which becomes high
quality SAKE over there.

酒造りに適した酒米
山田錦は、粒張りが良く、お米の芯が白濁しているものを最高級としております。
この純白で真っ白なでんふんを粉砕し米粉にしました。

山
田
錦
米
粉



山梨県産の山田錦の米粉。白く
て淡麗な風味があります。加工性
が高くハンドリングしやすいのが特
徴です。更に磨いて大吟醸や吟
醸の米粉をつくることも可能です。

もち粉



白く硬くなりにくい北海道のもち米 から だれずにしまるこがねもちやヒメノモチ等指定して製粉できます。山梨県産こがねもちのもち粉もあります。

黒米粉・赤米粉

山梨県産 朝紫

金 吉字屋 黒米粉

だんご ◆ 黒大福 ◆ 羊羹

米粉倶楽部

米粉限定 製造工程



国内産赤米 使用

金 吉字屋 赤米粉

だんご ◆ 米粉 ◆ 羊羹

米粉倶楽部

米粉限定 製造工程

黒米や赤米の玄米粉となります。粉碎粒度で色付きや食味が変わりますので、ニーズに合わせて製粉いたします。

色の粉として、使用してみてもいいでしょう。

国内産の上新粉等

国内産

上新粉

粗目

だんご 草もち 柏餅
和菓子 ほか

高品質製粉

上新粉

粗目

だんご 草もち 柏餅
高級和菓子

国内産

お徳用

新粉

粗目

だんご 草もち 柏餅
和菓子 ほか

上新粉より白さと食味は劣ります。

山梨県産上新粉・国内産上新粉・新粉ほか、全国のあらゆる品種のお米もご要望に合わせて製粉いたします。

菓子ごと、職人ごとのニーズや 品質に合わせて製粉します。



粒度・白度・形成度・手触り感・品種・でんぷん損傷度等の細かいニーズに合わせて、原料の選択から製粉方法まで対応を致します。

- 委託製粉を承ります。小ロット個からOEMまで。
- グルテンフリー工場(お米原料のみ取扱)
- 湿式気流粉碎から乾式製粉まで対応
- 安価な広域物流で機動的に対応できます。