

製品案内

業務用そば粉



金八蕎麦製粉工場
KANEHACHI

国産石臼挽きそば粉



北海道産石臼挽きそば粉

10
Kg

5
Kg

産地：幌加内産 or 石狩沼田産 など

品種：キタワセ

メッシュ：44メッシュ

詳細：北海道を代表する有名品種キタワセ。

草丈高く早熟で多収。香り高く、甘みが強いことが特徴です。



群馬県産石臼挽きそば粉

10
Kg

5
Kg

産地：みなかみ産 or 沼田産 など

品種：在来種

メッシュ：44メッシュ

詳細：高原ならではの寒暖差と清らかな水により、色が良く甘みに優れております。



山形県産石臼挽きそば粉

10
Kg

5
Kg

産地：新庄産 など

品種：最上早生

メッシュ：44メッシュ

詳細：山形県最上地方にて古くから栽培されてきた最上早生。山形県の推奨品種にも認定されています。香り高く、甘み、コシの強さが特徴です。



茨城県産石臼挽きそば粉

10
Kg

5
Kg

産地：桜川産 など

品種：常陸秋そば

メッシュ：44メッシュ

詳細：常陸秋そばは茨城県が誇るブランド品種です。実が大きく、粒揃えが良く、食したときの芳醇な香りやほんのり甘さを感じる味わいが特徴です。

石臼挽きそば粉



ブレンド石臼挽きそば粉

20 Kg 10 Kg 5 Kg

産地：北米産、中国産、国産

メッシュ：44メッシュ

詳細：外国産と国産をブレンドし、むき実の状態でじっくりと石臼で挽いたそば粉。そばの風味が良く、コストパフォーマンスに優れたそば粉となっております。



中国産石臼挽きそば粉

20 Kg 10 Kg 5 Kg

産地：中国産

メッシュ：44メッシュ

詳細：中国でも品質が良いとされる内蒙古東部にて生産された原料を使用。香りが良くしっとりとしたそば粉となっております。

石臼挽きの特徴



低速回転でじっくりと挽くことにより他の製粉方法よりも摩擦熱が発生しづらくそば粉の香りが飛びにくい挽き方です。石臼&低速回転によって生じる粒子の不均一さが独特の風味と味わいを醸し出したそば粉に仕上げてくれます。

挽きぐるみ (石臼玄挽き)



北海道産挽きぐるみ

10
Kg

5
Kg

産地：北海道産

挽き方：石臼挽き

メッシュ：44メッシュ

詳細：北海道産の玄蕎麦を黒殻ごと

石臼でじっくりと挽いたそば粉です。

黒めで香り高いそば粉となっております。



挽きぐるみ

20
Kg

10
Kg

5
Kg

産地：中国産、北米産

挽き方：石臼挽き

メッシュ：44メッシュ

詳細：外国産の玄蕎麦を黒殻ごと石臼で

じっくりと挽いたそば粉です。

田舎そばにオススメのそば粉です。

さらしな粉 (御膳粉)



白鳩

20
Kg

10
Kg

5
Kg

産地：中国産、北米産、国産

挽き方：ロール挽き

メッシュ：120メッシュ

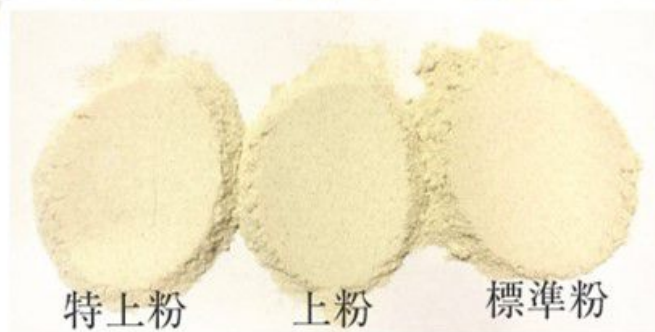
詳細：ロール挽きの一番粉です。さらしな粉や御膳粉

とも呼ばれています。更科そばや変わりそばを

打つときにも使用されています。

機械打ちに
オススメ

中層粉



青鳩 特上粉

二番粉と一番粉のミックス



青鳩 上粉

二番粉



青鳩 標準粉

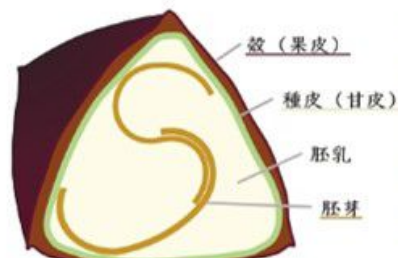
二番粉と三番粉のミックス

産地：中国産、北米産、国産

挽き方：ロール挽き

メッシュ：120メッシュ

詳細：ロール挽きの二番粉。胚乳と種皮を挽いたそば粉です。そばらしい色や香り、味を持っており、長年支持されているそば粉です。粒子が均一で細かく製麺が安定するので、機械打ちにオススメです。



ソバ断面



ロール挽きの特徴

溝を切った2本の鋳鉄ローラーを噛み合わせて挽く挽き方です。成分組成の異なるそば粉を段階的に取り分けることができます。細かい&粒子の均一さが製麺性が良いと言われる所以です。また、生産効率が良くその分コストを抑えることができます。

甘皮そば粉



赤鳩



あらこ

甘皮 細挽き



赤鳩

20
Kg

10
Kg

5
Kg

産地：中国産、北米産、国産

挽き方：ロール挽き

メッシュ：120メッシュ

詳細：ロール挽きの三番粉です。甘皮が多く挽き

こまれており、風味や味が濃いそば粉。

田舎そばはもちろん、ガレットにもオススメです。

甘皮 粗挽き



あらこ

10
Kg

5
Kg

産地：中国産、北米産、国産

挽き方：石臼挽き

メッシュ：20メッシュ

詳細：石臼で粗く挽いた甘皮そば粉です。

他のそば粉に少量加えることで見た目、食感、

香りにアクセントを加えることができます。

打粉 (花粉)



打粉

20
Kg

10
Kg

5
Kg

産地：中国産、北米産、国産

挽き方：金臼製粉

メッシュ：97メッシュ

詳細：そば打ち用の打粉。そばの実の胚乳部分を多く含んだそば粉です。

のし、切りをスムーズにしてくれます。

荒挽粉



荒挽粉

玄蕎麦を黒殻ごと荒く挽いたそば粉

産地：中国産、北米産

挽き方：金臼製粉

メッシュ：26メッシュ

詳細：そばの実を黒殻のまま荒く挽いたそば粉です。

粒を感じる独特の食感、野趣あふれる見た目が特徴です。



特 荒挽粉

甘皮と殻を多く含んだ特別な荒挽粉

むき実（丸抜き）



むき実

玄蕎麦の黒殻を剥いたそばの実です。
産地別でご用意しております。





業務用そば粉



オンラインショップ

株式会社 金八蕎麦製粉工場

〒370-0069 群馬県高崎市飯塚町 8 1 6

TEL. 027-362-5069 / FAX. 027-362-1866

MAIL. info@kane8soba.com

営業時間 08:30~17:00 (定休日 土曜、日曜、祝日)

ホームページ <https://kane8soba.com/index.html/>

金八蕎麦製粉工場

検索

instagram



KANEHACHI_SOBA