

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

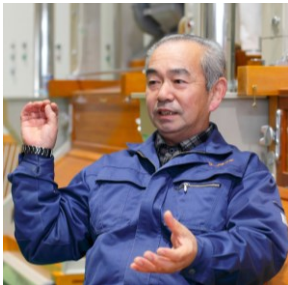
小麦

農産物

のびる村小麦粉 **銀河のちから**(超強力粉)

自社が管理する農地で小麦の栽培から行っております。

収穫した原麦を一年を通して低温倉庫で保管し、ご注文後、ロール製粉機にて全粒粉として製粉しております。強靱なグルテン質が特徴で、パンやピザ生地の原料に適しています。

**アグリードなるせ** 農産物処理加工施設 NOBICO

〒981-0411 東松島市野蒜字羽黒50番地1

**nobico@taupe.plala.or.jp**

[商品のお問い合わせ / ☎ 0225-86-2535 / FAX 0225-90-3910]

**おすすめの用途**

フランスパンやピザ生地等の加工に最適です。

主原料	小麦	生産地	東松島市野蒜
規格	全粒粉	保存温度帯	常温
賞味・消費期限	180日	容量・入数	5kg、10kg、20kg
発注から納品までの日数	3日	単品の荷姿	紙袋
梱包材質	ダンボール	最低納品単位	5kg~20kg
アレルギー物質	小麦	サンプルの提供	可
ホームページ	<a href="https://agriead.jp">https://agriead.jp</a>		

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先  
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.lg.jp