

乾燥パン粉

									
フライスターセブン		フライスター細目		フライスターセブンゴールド 北海道産小麦使用		フライスターセブンゴールド100		北海道産小麦で 作ったパン粉	
容量・荷姿 180g×15×2	商品サイズ(mm) 265×165×45	容量・荷姿 150g×15×2	商品サイズ(mm) 235×110×40	容量・荷姿 180g×15×2	商品サイズ(mm) 265×165×45	容量・荷姿 100g×15×2	商品サイズ(mm) 235×110×40	容量・荷姿 150g×10×4	商品サイズ(mm) 240×145×35
ボールサイズ(mm) 365×275×265	ボール重量(kg) 3.2	ボールサイズ(mm) 310×240×240	ボール重量(kg) 2.6	ボールサイズ(mm) 365×275×290	ボール重量(kg) 3.2	ボールサイズ(mm) 310×240×240	ボール重量(kg) 1.8	ボールサイズ(mm) 430×155×220	ボール重量(kg) 1.8
ケースサイズ(mm) 365×550×265	ケース重量(kg) 6.4	ケースサイズ(mm) 310×480×240	ケース重量(kg) 5.1	ケースサイズ(mm) 365×550×290	ケース重量(kg) 6.4	ケースサイズ(mm) 310×480×240	甲重量(kg) 3.7	甲サイズ(mm) 430×310×440	甲重量(kg) 7.2
 4902427111542		 4902427000488		 4902427111528		 4902427111375		 4902427111511	
焼きたてのパンのように香ばしい風味とソフトな口当たり。保存に便利なチャック付き。		コロッケなど火の通りのよいタネむきの粒の細かいパン粉。油切れがよい。当社従来品と比べ吸油率30%カット。		北海道産小麦を100%使用。イーストフード無添加。保存に便利なチャック付き。		北海道産小麦を100%使用。イーストフード無添加。使い切り小容量。		北海道産小麦を100%使用。食感が心地よいや粒の大きいパン粉。	
賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月	

									
フライスター400		フライスター500		カラーパン粉500		サクサクパン粉		糖質をおさえたパン粉	
容量・荷姿 400g×20	商品サイズ(mm) 320×170×60	容量・荷姿 500g×10×2	商品サイズ(mm) 320×205×55	容量・荷姿 500g×10×2	商品サイズ(mm) 320×205×55	容量・荷姿 150g×15×2	商品サイズ(mm) 255×165×40	容量・荷姿 100g×15×2	商品サイズ(mm) 235×110×40
ボールサイズ(mm) —	ボール重量(kg) —	ボールサイズ(mm) 365×275×370	ボール重量(kg) 5.6	ボールサイズ(mm) 365×275×370	ボール重量(kg) 5.6	ボールサイズ(mm) 365×275×265	ボール重量(kg) 2.8	ボールサイズ(mm) 335×242×205	ボール重量(kg) 1.8
ケースサイズ(mm) 540×340×335	ケース(kg) 8.9	甲サイズ(mm) 365×550×370	甲重量(kg) 11.1	甲サイズ(mm) 365×550×370	甲重量(kg) 11.1	ケースサイズ(mm) 365×550×265	ケース重量(kg) 5.5	ケースサイズ(mm) 335×485×205	ケース重量(kg) 3.6
 4902427112815		 4902427000495		 4902427111436		 4902427111573		 4902427111627	
大家族やフライ料理をよく作られるご家庭向きの大容量。保存に便利なチャック付き。		大家族や小規模レストラン向きの大容量。		フライ調理後、色褪めにくい。大家族や小規模レストラン向きの大容量。		当社独自のクリスプ製法で製造し、時間がたってもサクサクの食感が残る。保存に便利なチャック付き。		当社従来品と比べ、糖質最大40%カット・食物繊維約5倍と栄養価の高いパン粉。	
賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月	

									
ナチュラルパン粉		おいしさ際立つ 極上ソフトパン粉		少ない油で作れる カリカリ食感ソフトパン粉					
容量・荷姿 100g×15×2	商品サイズ(mm) 235×110×40	容量・荷姿 160g×15×2	商品サイズ(mm) 285×160×45	容量・荷姿 180g×15×2	商品サイズ(mm) 245×150×35				
ボールサイズ(mm) 335×242×205	ボール重量(kg) 1.8	ボールサイズ(mm) 365×275×305	ボール重量(kg) 2.9	ボールサイズ(mm) 365×260×265	ボール重量(kg) 3.2				
ケースサイズ(mm) 335×485×205	ケース重量(kg) 3.6	ケースサイズ(mm) 365×550×305	ケース重量(kg) 5.9	ケースサイズ(mm) 365×520×265	ケース重量(kg) 6.3				
 4902427111634		 4 902427 111672		 4902427111702					
北海道産小麦使用、イーストフード・乳化剤・糖類・ショートニング不使用でトランス脂肪酸0g。体にやさしいパン粉。		北海道産小麦100%使用、イーストフード無添加、香料不使用のマーガリンを配合。粒子が粗くボリューム感あり。		一口サイズのお肉なら小麦粉・卵を使用せず直付け可能。少量の油で作れる簡便・時短なパン粉。					
賞味期間 6ヵ月		賞味期間 10ヵ月		賞味期間 10ヵ月					

生パン粉

							
食パン生パン粉		専門店仕様の生パン粉		北海道産小麦と低吸油の生パン粉			
容量・荷姿 120g×10×4	商品サイズ(mm) 240×165×35	容量・荷姿 100g×10×4	商品サイズ(mm) 240×165×35	容量・荷姿 120g×10×4	商品サイズ(mm) 240×165×35		
ボールサイズ(mm) 420×175×165	ボール重量(kg) 1.5	ボールサイズ(mm) 420×175×165	ボール重量(kg) 1.3	ボールサイズ(mm) 420×175×165	ボール重量(kg) 1.5		
甲サイズ(mm) 420×350×330	甲重量(kg) 6.2	甲サイズ(mm) 420×350×330	甲重量(kg) 5.4	甲サイズ(mm) 420×350×330	甲重量(kg) 6.2		
 4902427121114		 4902427121121		 4902427121206			
生パン粉ならではのボリューム感、やや粒の大きい生パン粉。保存に便利なチャック付き。		専門店のようなボリューム感と香ばしい食感、大きい粒の生パン粉。一等小麦粉100%使用。保存に便利なチャック付き。		北海道産小麦を100%使用。イーストフード無添加。当社従来品と比べ吸油率20%カット。保存に便利なチャック付き。			
賞味期間 3ヵ月		賞味期間 3ヵ月		賞味期間 3ヵ月			

乾燥パン粉

									
ソフトパン粉 1kg		ソフトパン粉2kg		ソフトパン粉エル 8kg		ソフトパン粉R410			
容量・荷姿 1kg×8	商品サイズ(mm) 435×235×85								
ケースサイズ(mm) 465×420×370	ケース重量(kg) 9.1	容量・荷姿 2kg×4	商品サイズ(mm) 495×280×120	容量・荷姿 8kg	商品サイズ(mm) 765×425×190	容量・荷姿 10kg	商品サイズ(mm) 775×485×170		
粉碎網目(mm) 6	賞味期間 6カ月	ケースサイズ(mm) 520×420×270	ケース重量(kg) 8.9	ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 8.2	ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 10.3		
		粉碎網目(mm) 6	賞味期間 6カ月	粉碎網目(mm) 6	賞味期間 3カ月	粉碎網目(mm) 4	賞味期間 3カ月		
香ばしい風味とソフトな口当たりを追求した、使いやすいサイズ。		香ばしい風味とソフトな口当たりを追求した、使い勝手の良いサイズ。		焼きたてのパンのように香ばしい風味とソフトな口当たり。		仕上がり美しい色つや、まろやかな口当たりのやや細かい粒子。			

乾燥パン粉

									
ソフトパン粉カラー 2kg		ソフトパン粉カラー 8kg				生パン粉G (荒目・中目・細目)1kg		生パン粉G (荒目・中目・細目)2kg	
容量・荷姿 2kg×4	商品サイズ(mm) 495×280×120	容量・荷姿 8kg	商品サイズ(mm) 765×425×190			容量・荷姿 1kg×10	商品サイズ(mm) 荒・中365×330×60 細 355×340×50	容量・荷姿 2kg×5	商品サイズ(mm) 465×320×80
ケースサイズ(mm) 520×420×270	商品重量(kg) 8.9	ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 8.2			ケースサイズ(mm) 500×325×370	ケース重量(kg) 11.2	ケースサイズ(mm) 470×395×280	ケース重量(kg) 11.2
粉碎網目(mm) 6	賞味期間 3カ月	粉碎網目(mm) 6	賞味期間 3カ月			粉碎網目(mm) 荒・13 中・7 細・5	賞味期間 45日	粉碎網目(mm) 荒・15 中・7 細・5	賞味期間 1カ月
フライ調理後色褪めにくい、使い勝手の良いサイズ。		フライ調理後、色褪めにくいので、お弁当や総菜に最適。				フライ料理を更に美味しくする、3タイプのパン粉粒子。 常温保管(流通)可能。		フライ料理を更に美味しくする、3タイプのパン粉粒子。 常温保管(流通)可能。	

乾燥パン粉

									
ロングライフ生パン粉 (荒目・中目・細目)2kg		生パン粉 10F4P		生パン粉カラーG (荒目・中目)2kg		生パン粉Levain f.15 1kg		生パン粉Levain f.15 2kg	
容量・荷姿 2kg×5	商品サイズ(mm) 465×320×80	容量・荷姿 2kg×5	商品サイズ(mm) 465×320×80	容量・荷姿 2kg×5	商品サイズ(mm) 465×320×80	容量・荷姿 1kg×10	商品サイズ(mm) 365×330×60	容量・荷姿 2kg×5	商品サイズ(mm) 465×320×80
ケースサイズ(mm) 440×395×280	ケース重量(kg) 11.2	ケースサイズ(mm) 470×395×280	ケース重量(kg) 11.2	ケースサイズ(mm) 470×395×280	ケース重量(kg) 11.2	ケースサイズ(mm) 490×305×400	ケース重量(kg) 11.2	ケースサイズ(mm) 500×360×290	ケース重量(kg) 11.2
粉碎網目(mm) 荒・15 中・7 細・5	賞味期間 2カ月	粉碎網目(mm) 12	賞味期間 1カ月	粉碎網目(mm) 荒・13 中・7	賞味期間 1カ月	粉碎網目(mm) 15	賞味期間 100日	粉碎網目(mm) 15	賞味期間 100日
フライ料理を更に美味しくする、3タイプのパン粉粒子。 常温保管(流通)可能。 賞味期間2カ月。		軽い食感とサク味が特徴の大きいパン粉粒子。 常温保管(流通)可能。		フライ調理後、色褪めにくい、3タイプのパン粉粒子。 常温保管(流通)可能。		ボリューム感のある剣立ちとやわらかなくちどけのサクサク食感。		ボリューム感のある剣立ちとやわらかなくちどけのサクサク食感。	

品質改良素材

							
アーゲル粉末 10kg		アルファ化小麦粉 F-100		アルファ化小麦粉 クラムF		アルファ化小麦粉 P-1530	
容量・荷姿 10kg	商品サイズ(mm) 530×350×80	容量・荷姿 10kg	商品サイズ(mm) 530×350×80	容量・荷姿 10kg	商品サイズ(mm) 600×390×95	容量・荷姿 10kg	商品サイズ(mm) 565×375×85
ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 10.2	ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 10.2	ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 10.2	ケースサイズ(mm) —	商品重量(kg) 10.2
粉碎網目(mm) —	賞味期間 6カ月	粉碎網目(mm) —	賞味期間 6カ月	粉碎網目(mm) —	賞味期間 6カ月	粉碎網目(mm) —	賞味期間 6カ月
吸水・保水性に優れる。 食品全般の水分調整、食感改良等。		原料は小麦粉100%。吸水・保水性に優れ、食品全般の水分調整・食感改良。		原料は小麦粉100%。餃子、中華まん、ハンバーグ等のつなぎと具材の離水防止。		カキフライ、アジフライなどの打ち粉に使用する事により、作業性改善・食感改良の機能あり。	

フライスター株式会社

お問い合わせは下記営業所までお願い申し上げます。

本社営業部／〒222-0033 横浜市港北区新横浜3-6-1 新横浜SRビル7階
TEL 045-474-3760

仙台営業所／〒980-0014 仙台市青葉区本町1-1-1 大樹生命仙台北本町ビル14階
TEL 022-227-8293

中部営業所／〒439-0023 静岡県菊川市三沢1500番地2
TEL 0537-36-5666

関西営業所／〒528-0052 滋賀県甲賀市水口町宇川1426
TEL 0748-62-8311

*このカタログ内容は、2024年1月1日現在のものです。