

# 小袋豆・片栗粉 商品カタログ

ホクレンの“豆”と“片栗粉”のご紹介。



# 小袋豆カタログ

ホクレン小袋豆は、厳選された原料を使用し、全国の食卓にお届けいたします。季節の料理はもとより毎日の献立に役立つ商品です。

## 小豆

餡や菓子など様々な用途で使用される、北海道産の粒よりの小豆です。

### 調理例

あん(和菓子)、赤飯、小豆粥、汁粉、おはぎ

1

250g



商品サイズ(mm)  
190×115×25  
ダンボールサイズ(mm)  
315×205×125  
商品コード【110101】  
20入/2合

JANコード：4908101200007

GTINコード：14908101200004

2

500g



商品サイズ(mm)  
240×135×25  
ダンボールサイズ(mm)  
385×260×160  
商品コード【110103】  
20入

JANコード：4908101200014

GTINコード：14908101200011

3

1kg



商品サイズ(mm)  
285×210×30  
ダンボールサイズ(mm)  
345×235×218  
商品コード【110110】  
10入

JANコード：4908101170249

GTINコード：14908101170246

## 大納言小豆

小豆の中でも大粒の品種で、煮たときに皮が破れにくい特徴があります。

### 調理例

あん(和菓子)、赤飯、小豆粥、汁粉、おはぎ

4

250g



商品サイズ(mm)  
190×115×25  
ダンボールサイズ(mm)  
315×205×135  
商品コード【110301】  
20入/2合

JANコード：4908101200021

GTINコード：14908101200028

5

500g



商品サイズ(mm)  
240×135×25  
ダンボールサイズ(mm)  
385×260×160  
商品コード【110303】  
20入

JANコード：4908101170188

GTINコード：14908101170185

## 大正金時

いんげん豆を代表する品種で、大粒で食味が良く煮豆にオススメです。

### 調理例

煮豆、煮込み料理、甘納豆

6

250g



商品サイズ(mm)  
195×115×25  
ダンボールサイズ(mm)  
315×205×135  
商品コード【110501】  
20入/2合

JANコード：4908101200045

GTINコード：14908101200042

7

500g



商品サイズ(mm)  
240×135×25  
ダンボールサイズ(mm)  
385×260×165  
商品コード【110503】  
20入

JANコード：4908101200052

GTINコード：14908101200059

8

1kg



商品サイズ(mm)  
285×210×30  
ダンボールサイズ(mm)  
345×235×218  
商品コード【110510】  
10入

JANコード：4908101170256

GTINコード：14908101170253

## 大豆

味噌や醤油など日本の食卓に馴染みが深く、たんぱく質に富むことで「畑の肉」とも呼ばれます。

### 調理例

煮豆、煮込み料理、大豆ごはん

9

250g



商品サイズ(mm)  
190×115×27  
ダンボールサイズ(mm)  
315×205×155  
商品コード【110901】  
20入/2合

JANコード：4908101200090

GTINコード：14908101200097

10

500g



商品サイズ(mm)  
235×135×30  
ダンボールサイズ(mm)  
390×255×195  
商品コード【110903】  
20入

JANコード：4908101200106

GTINコード：14908101200103

11

1kg



商品サイズ(mm)  
285×210×35  
ダンボールサイズ(mm)  
385×255×228  
商品コード【110910】  
10入

JANコード：4908101170263

GTINコード：14908101170260

## 光黒大豆

北海道の黒豆は、表面に光沢があることから「光黒」と呼ばれます。

### 調理例

煮豆、煮込み料理、黒豆ご飯

12

250g



商品サイズ(mm)  
190×115×27  
ダンボールサイズ(mm)  
315×205×155  
商品コード【111001】  
20入/2合

JANコード：4908101200113

GTINコード：14908101200110

13

500g



商品サイズ(mm)  
245×140×30  
ダンボールサイズ(mm)  
385×255×193  
商品コード【111003】  
20入

JANコード：4908101170089

GTINコード：14908101170086

14

1kg



商品サイズ(mm)  
285×210×35  
ダンボールサイズ(mm)  
385×255×228  
商品コード【111006】  
10入

JANコード：4908101170270

GTINコード：14908101170277

15

## 大福

白いんげん豆の一種で、真っ白な腎臓型の美しい豆です。

### 調理例

白あん、きんとん、甘納豆、煮込み料理



200g

商品サイズ(mm)  
175×115×22  
ダンボールサイズ(mm)  
295×205×128  
商品コード【110606】  
20入/2合

JANコード：4908101170065

GTINコード：14908101170062

16

## とら豆

北海道では「煮豆の王様」と呼ばれる程食味の良い豆です。

### 調理例

煮豆、煮込み料理



200g

商品サイズ(mm)  
175×115×22  
ダンボールサイズ(mm)  
295×205×123  
商品コード【110706】  
20入/2合

JANコード：4908101170072

GTINコード：14908101170079

17

## うずら

皮の模様が鶉の卵に似ていることからうずら豆と名付けられました。

### 調理例

煮豆、煮込み料理、甘納豆



250g

商品サイズ(mm)  
190×115×25  
ダンボールサイズ(mm)  
315×205×145  
商品コード【110401】  
20入/2合

JANコード：4908101200038

GTINコード：14908101200035

# 小袋豆カタログ

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <h1>ポップコーン</h1> <p>とうもろこしの爆裂種という品種を使用しています。フランス産の遺伝子組み換えでない原料を使用しています。</p> <div><p>調理例</p><p>ポップコーン</p></div> | <div><div>18</div><div>250g</div><div></div><div><p>商品サイズ(mm)<br/>190×115×20</p><p>ダンボールサイズ(mm)<br/>315×205×125</p><p>商品コード【111201】<br/>20入/2合</p></div></div> | <div><div>19</div><div>100g</div><div></div><div><p>商品サイズ(mm)<br/>145×115×10</p><p>ダンボールサイズ(mm)<br/>230×150×75</p><p>商品コード【111205】<br/>10入/2合</p></div></div> | <div><div>20</div><div>北海道産<br/>ポップコーン</div><div></div><div><div>150g</div><div><p>商品サイズ(mm)<br/>166×93×23</p><p>ダンボールサイズ(mm)<br/>290×170×70</p><p>商品コード【111204】<br/>12入/2合</p></div></div></div> |
| JANコード：4908101200144                                                                                          | JANコード：4908101202018                                                                                                                                                                                                                            | JANコード：4908101170195                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| GTINコード：14908101200141                                                                                        | GTINコード：14908101202022                                                                                                                                                                                                                          | GTINコード：14908101170192                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    | 商品コード  | 商品名        | 内容量  | ケース<br>入数 | 合わせ | 商品サイズ<br>(mm) | ダンボールサイズ<br>(mm) | JANコード        | GTINコード        |
|----|--------|------------|------|-----------|-----|---------------|------------------|---------------|----------------|
| 1  | 110101 | 小豆         | 250g | 20        | 2合  | 190×115×25    | 315×205×125      | 4908101200007 | 14908101200004 |
| 2  | 110103 | 小豆         | 500g | 20        | —   | 240×135×25    | 385×260×160      | 4908101200014 | 14908101200011 |
| 3  | 110110 | 小豆         | 1kg  | 10        | —   | 285×210×30    | 345×235×218      | 4908101170249 | 14908101170246 |
| 4  | 110301 | 大納言小豆      | 250g | 20        | 2合  | 190×115×25    | 315×205×135      | 4908101200021 | 14908101200028 |
| 5  | 110303 | 大納言小豆      | 500g | 20        | —   | 240×135×25    | 385×260×160      | 4908101170188 | 14908101170185 |
| 6  | 110501 | 大正金時       | 250g | 20        | 2合  | 195×115×25    | 315×205×135      | 4908101200045 | 14908101200042 |
| 7  | 110503 | 大正金時       | 500g | 20        | —   | 240×135×25    | 385×260×165      | 4908101200052 | 14908101200059 |
| 8  | 110510 | 大正金時       | 1kg  | 10        | —   | 285×210×30    | 345×235×218      | 4908101170256 | 14908101170253 |
| 9  | 110901 | 大豆         | 250g | 20        | 2合  | 190×115×27    | 315×205×155      | 4908101200090 | 14908101200097 |
| 10 | 110903 | 大豆         | 500g | 20        | —   | 235×135×30    | 390×255×195      | 4908101200106 | 14908101200103 |
| 11 | 110910 | 大豆         | 1kg  | 10        | —   | 285×210×35    | 385×255×228      | 4908101170263 | 14908101170260 |
| 12 | 111001 | 光黒大豆       | 250g | 20        | 2合  | 190×115×27    | 315×205×155      | 4908101200113 | 14908101200110 |
| 13 | 111003 | 光黒大豆       | 500g | 20        | —   | 245×140×30    | 385×255×193      | 4908101170089 | 14908101170086 |
| 14 | 111006 | 光黒大豆       | 1kg  | 10        | —   | 285×210×35    | 385×255×228      | 4908101170270 | 14908101170277 |
| 15 | 110606 | 大福         | 200g | 20        | 2合  | 175×115×22    | 295×205×128      | 4908101170065 | 14908101170062 |
| 16 | 110706 | とら豆        | 200g | 20        | 2合  | 175×115×22    | 295×205×123      | 4908101170072 | 14908101170079 |
| 17 | 110401 | うずら        | 250g | 20        | 2合  | 190×115×25    | 315×205×145      | 4908101200038 | 14908101200035 |
| 18 | 111201 | ポップコーン     | 250g | 20        | 2合  | 190×115×20    | 315×205×125      | 4908101200144 | 14908101200141 |
| 19 | 111205 | ポップコーン     | 100g | 10        | 2合  | 145×115×10    | 230×150×75       | 4908101202018 | 14908101202022 |
| 20 | 111204 | 北海道産ポップコーン | 150g | 12        | 2合  | 166×93×23     | 290×170×70       | 4908101170195 | 14908101170192 |

# 豆の歳時記

(小袋豆の販促カレンダー)

豆を食べる習慣やいわれの一部を暦順にしました。特に小豆は、古来より邪気を払い幸いをもたらすとされており、一年を通して食べる習慣が今も生活に刻まれています。

豆を食べる習慣は私たちの生活と密着しています。

| 四季 | 月      | 行事・祭事              | 商品    | メニュー・いわれ・演出のヒント                                                                                              |
|----|--------|--------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 春  | 3月     | ひな祭り(3日)           | 小豆・大福 | あんこのお菓子でお祝いしましょう。中国では古来より、3月3日に小豆を食べると無病息災で一年を暮らせると言い伝えられています。                                               |
|    |        | お彼岸(21日頃)          | 小豆    | 春のお彼岸はぼたもち(牡丹餅)をご先祖さまにお供えしましょう。                                                                              |
|    |        | 卒業式・合格発表           | 小豆    | 人生のうれしい節目をお赤飯でお祝いしましょう。                                                                                      |
|    | 4月     | お花見                | 小豆    | 花よりだんご。手作りのだんごでお花見に行きましょう。                                                                                   |
|    |        | 入学式・入社式            | 小豆    | 新生活の門出をお赤飯でお祝いしましょう。                                                                                         |
|    | 5月     | こどもの日(5日)          | 小豆・大福 | 端午の節句に柏餅を食べる習慣は江戸時代に始まったといわれています。柏の古い葉は、新しい葉が育つまで枯れることがないため、子孫繁栄に縁起が良いとされています。                               |
| 夏  | 6月     | 水無月の日(30日)         | 小豆    | 水無月は氷をかたどったお菓子に小豆をのせたお菓子です。室町時代に氷を食べる宮中行事があり、それを庶民がまねて食べるようになったといわれています。                                     |
|    | 8月     | お盆                 | 小豆    | 親せき一同が集まり、ご先祖さまを供養します。お赤飯やおはぎ(御萩)をお供えしましょう。                                                                  |
| 秋  | 9月     | お彼岸(23日頃)          | 小豆    | 秋のお彼岸は、おはぎ(御萩)をご先祖さまにお供えしましょう。                                                                               |
|    | 9月~10月 | 中秋の名月<br>(旧暦8月15日) | 小豆    | 中秋の名月におだんごを作って、のんびりとお月見はいかがでしょう。                                                                             |
| 冬  | 12月    | 冬至(22日頃)           | 小豆    | 南瓜と炊き合わせて無病息災を祈りましょう。小豆と南瓜のお粥や、いとこ煮がおすすめです。                                                                  |
|    | 1月     | お正月(1日)            | 黒豆    | ふつくと炊いた黒豆はおせち料理には欠かせません。健康にまめまめしく働けるようにとの願いが込められています。                                                        |
|    |        | 成人の日(第2月曜日)        | 小豆    | 成人の門出をお赤飯でお祝いしましょう。                                                                                          |
|    |        | 小正月(15日頃)          | 小豆    | 小正月に小豆粥を食べると、一年を無病息災で暮らせるといわれています。お餅は鏡餅を使いましょう。                                                              |
|    | 2月     | 節分                 | 大豆    | 大豆を炒って、豆まきをしましょう。節分に豆をまく習慣は、中国の行事がはじまりで、魔除けの効果がある穀物をまく風習が残ったもの。拾い忘れた豆から芽が出るとよくないことが起こるとされ、炒り大豆が使われるようになりました。 |

# 片栗粉カタログ

ホクレン片栗粉は、北海道産の馬鈴しょから作られた馬鈴しょでん粉を使用していますので、白さにすぐれ、すきとおった強いとろみが特徴です。

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 片栗粉<br/><b>150gポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):160×100×32<br/>ダンボールサイズ(mm):420×285×105</p> <p>商品コード【121102】<br/>40入</p> <p>JANコード: 4908101201349<br/>GTINコード: 14908101201346</p>   | <p>2 片栗粉<br/><b>180g紙ポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):210×80×30<br/>ダンボールサイズ(mm):445×205×140</p> <p>商品コード【121201】<br/>30入/2合</p> <p>JANコード: 4908101200168<br/>GTINコード: 14908101200165</p> |
| <p>3 片栗粉<br/><b>180gポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):210×80×30<br/>ダンボールサイズ(mm):445×205×140</p> <p>商品コード【121202】<br/>30入/2合</p> <p>JANコード: 4908101200175<br/>GTINコード: 14908101200172</p> | <p>4 片栗粉<br/><b>250g紙ポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):240×80×30<br/>ダンボールサイズ(mm):440×230×105</p> <p>商品コード【121409】<br/>20入/2合</p> <p>JANコード: 4908101203749<br/>GTINコード: 14908101203746</p> |
| <p>5 片栗粉<br/><b>250gポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):240×80×35<br/>ダンボールサイズ(mm):440×225×105</p> <p>商品コード【121408】<br/>20入/2合</p> <p>JANコード: 4908101203756<br/>GTINコード: 14908101203753</p> | <p>6 片栗粉<br/><b>375g紙ポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):240×100×35<br/>ダンボールサイズ(mm):430×240×200</p> <p>商品コード【121601】<br/>30入</p> <p>JANコード: 4908101200830<br/>GTINコード: 14908101200837</p>   |
| <p>7 片栗粉<br/><b>400gポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):290×100×35<br/>ダンボールサイズ(mm):360×260×160</p> <p>商品コード【121704】<br/>20入</p> <p>JANコード: 4908101203770<br/>GTINコード: 14908101203777</p>   | <p>8 片栗粉<br/><b>1kgポリ</b></p> <p>商品サイズ(mm):270×180×50<br/>ダンボールサイズ(mm):420×285×175</p> <p>商品コード【121801】<br/>12入</p> <p>JANコード: 4908101200212<br/>GTINコード: 14908101200219</p>     |
| <p>9 片栗粉<br/><b>業務用5kg</b></p> <p>商品サイズ(mm):445×280×75<br/>ダンボールサイズ(mm): —</p> <p>商品コード【121901】</p> <p>JANコード: 4908101200236<br/>GTINコード: —</p>                                 | <p>10 片栗粉<br/><b>業務用10kg</b></p> <p>商品サイズ(mm):585×335×100<br/>ダンボールサイズ(mm): —</p> <p>商品コード【122001】</p> <p>JANコード: 4908101170218<br/>GTINコード: —</p>                               |

## 顆粒片栗粉

独自製法で他の材料を一切加えず粒を大きくした顆粒状の片栗粉です。  
水に溶かずにふりかけるだけでとろみがつきます。ダマになりにくく、具材にまぶしやすいのが特徴です。  
原料は北海道産馬鈴しょでん粉100%・無添加です。  
添加物は入っていないので、離乳食・介護食にも安心してご使用いただけます。

11

### 顆粒片栗粉



## とろりんぱっ 140g

持ちやすいボトルタイプです。さらさら顆粒片栗粉を  
パッパッと振りかけながら使用するので、  
とろみの調節がしやすいのが特徴です。

商品サイズ(mm):65×65×110  
ダンボールサイズ(mm):335×135×112

商品コード【128108】  
10入/4合

とろりんぱっホームページ  
<https://www.hokuren.or.jp/tororinpa/>



JANコード

4908101170232

GTINコード

14908101170239

### 顆粒片栗粉

チャック付スタンドバックです。唐揚げなど粉を多くまぶす料理にも  
使いやすく、用途の幅が広がります。自立するチャック付きスタンド  
バックで、「置きやすさ」、「しまいやすさ」、「持ちやすさ」の面で使い  
やすいのが特徴です。

水溶き不要の片栗粉ホームページ  
<https://www.hokuren.or.jp/mizutokifuyo/>



12

## 水溶き不要の片栗粉 (赤) 100g

商品サイズ(mm):175×100×58  
ダンボールサイズ(mm):336×173×125

商品コード【128109】  
20入/2合



JANコード: 4908101170287

GTINコード: 14908101170284

13

## 水溶き不要の片栗粉 (緑) 100g

商品サイズ(mm):175×100×58  
ダンボールサイズ(mm):336×173×125

商品コード【128110】  
20入/2合



JANコード: 4908101170294

GTINコード: 14908101170291

|    | 商品コード  | 商品名          | 内容量  | ケース<br>入数 | 合わせ | 商品サイズ<br>(mm) | ダンボールサイズ<br>(mm) | JANコード        | GTINコード        |
|----|--------|--------------|------|-----------|-----|---------------|------------------|---------------|----------------|
| 1  | 121102 | 片栗粉(ポリ)      | 150g | 40        | —   | 160×100×32    | 420×285×105      | 4908101201349 | 14908101201346 |
| 2  | 121201 | 片栗粉(紙ポリ)     | 180g | 30        | 2合  | 210×80×30     | 445×205×140      | 4908101200168 | 14908101200165 |
| 3  | 121202 | 片栗粉(ポリ)      | 180g | 30        | 2合  | 210×80×30     | 445×205×140      | 4908101200175 | 14908101200172 |
| 4  | 121409 | 片栗粉(紙ポリ)     | 250g | 20        | 2合  | 240×80×30     | 440×230×105      | 4908101203749 | 14908101203746 |
| 5  | 121408 | 片栗粉(ポリ)      | 250g | 20        | 2合  | 240×80×35     | 440×225×105      | 4908101203756 | 14908101203753 |
| 6  | 121601 | 片栗粉(紙ポリ)     | 375g | 30        | —   | 240×100×35    | 430×240×200      | 4908101200830 | 14908101200837 |
| 7  | 121704 | 片栗粉(ポリ)      | 400g | 20        | —   | 290×100×35    | 360×260×160      | 4908101203770 | 14908101203777 |
| 8  | 121801 | 片栗粉(ポリ)      | 1kg  | 12        | —   | 270×180×50    | 420×285×175      | 4908101200212 | 14908101200219 |
| 9  | 121901 | 片栗粉(業務用)     | 5kg  | —         | —   | 445×280×75    | —                | 4908101200236 | —              |
| 10 | 122001 | 片栗粉(業務用)     | 10kg | —         | —   | 585×335×100   | —                | 4908101170218 | —              |
| 11 | 128108 | とろりんぱっ       | 140g | 10        | 4合  | 65×65×110     | 335×135×112      | 4908101170232 | 14908101170239 |
| 12 | 128109 | 水溶き不要の片栗粉(赤) | 100g | 20        | 2合  | 175×100×58    | 336×173×125      | 4908101170287 | 14908101170284 |
| 13 | 128110 | 水溶き不要の片栗粉(緑) | 100g | 20        | 2合  | 175×100×58    | 336×173×125      | 4908101170294 | 14908101170291 |

ホクレン小袋豆・片栗粉についてのお問い合わせは、  
下記までお願いします。

■ 本所 雑穀課

〒060-8651 北海道札幌市中央区北4条西1丁目3番地  
TEL 011-232-6219 FAX 011-232-9541

■ 仙台支店 業務課

〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡4丁目6番1号 東武仙台第一ビル2F  
TEL 022-296-2801 FAX 022-296-2811

■ 東京支店 農産販売課

〒101-0031 東京都千代田区東神田2丁目9番5号  
TEL 03-5821-3023 FAX 03-5821-3022

■ 名古屋支店 農産課

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2丁目20番25号  
メットライフ名古屋丸の内ビル7F  
TEL 052-222-6303 FAX 052-222-6320

■ 大阪支店 農産課

〒530-0014 大阪府大阪市北区鶴野町1番9号 梅田ゲートタワー9F  
TEL 06-6375-3351 FAX 06-6375-8803

■ 福岡支店 米麦農産課

〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前2丁目9番28号 福岡商工会議所ビル8F  
TEL 092-441-9010 FAX 092-415-1646