



製法にこだわった  
2種類のプレミアムパウダー

プレミアム皮付

ヘーゼルナッツ  
パウダー

プレミアム

アーモンド  
皮ムキパウダー



## 多段式破碎製法とは

割りながら徐々に刻みを細かくし、最後まで切らず・潰さずに加工。油分離が極めて少なく、“ふんわり”と風味豊かな仕上がりを実現。



## プレミアムのこだわり



### — 品質 —

最大の特徴は“ふわっと感”。粒度が細かく均一に保たれており、“ベトツキ感”がないパウダー。窒素ガス充填により、風味・香りを保持。



### — 作業性 —

サラッとしてダマになりにくいことから、計量や粉篩いをはじめ、様々な仕込み作業の進行が極めてスムーズ。



### — 効果 —

焼成後も生地への膨らみを保ちやすく、それぞれのナッツの香りや風味が持続。油っぽさを感じにくく、上品な仕上がりに。



商品名：プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー  
荷姿：1kg×10  
原料原産地：トルコ  
原材料名：ヘーゼルナッツ  
保存方法：冷暗所（温度17度以下、湿度50%）  
に保管して下さい。



Almonds



商品名：プレミアムアーモンド皮むきパウダー  
荷姿：1kg×10  
原料原産地：アメリカ  
原材料名：アーモンド  
保存方法：冷暗所（温度17度以下、湿度50%）  
に保管して下さい。

