



みつくうら



ありがとうございます



毎度、ご注文ありがとうございます。

大豆や片栗粉、でん粉類等のご用命は、

担当者又は 022-232-6151 お待ちしてます!!



弊社は、新型コロナウイルス感染対策として、3つの密を避ける行動を取り、皆様に安心して商談して頂けるように心がけ、対応して参ります。



新型コロナウイルスの感染拡大による影響により、東京五輪は来年に延期となりましたが、今夏のシルバーウィーク(7/23~26)は、そのままとなっております。



運送屋さんにご確認を取ったところ、早目の7月17日には受注を頂き、出荷をしておくことが良いようですので、お早目のご注文を宜しくお願い致します。



でん粉の種類と原料について

◎片栗粉と小麦粉の違い

①原料の違い

・小麦粉は小麦原料とした粉でグルテン（たんぱく質の1種）を含んでいる。また、グルテンの多い順に強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。

・片栗粉は本来ユリ科の「かたくり」という植物からとれるデンプンを粉にしたものだが、現在はじゃがいもを原料としているものが一般的。（デンプン100%）

②性質の違い

・小麦粉は小麦をそのままひいて粉にすることから「風味」があります。

また、小麦粉に含まれるグルテンは水を加えると形成します。グルテンは柔らかい粘りを生み出す性質を持ち、やわらかい食感を作ります。そのまま火に通した場合はしんなりした食感となります。

・片栗粉のデンプンは無味無臭で「風味」はありません。その分他の食材の邪魔をしないと云えるでしょう。また、片栗粉は水に溶けにくい性質がありますが、加熱により少量でも強いとろみを出せます。そのまま火に通した場合はカリッとした食感となります。(次回へ続く)



三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町 1-4-7 TEL 022-232-6151

URL: <http://www.mitk.co.jp/mitukura> E-mail: mitk@mitk.co.jp

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>



LET IT BEANS 食を創るパワフルカンパニー


MI **み** **TSU** **つ** **KU** **く** **ら** **RA**


20 年産 米国大豆のクロープレポート

5 月下旬に播種完了、大体 4 週間前後の状況となります

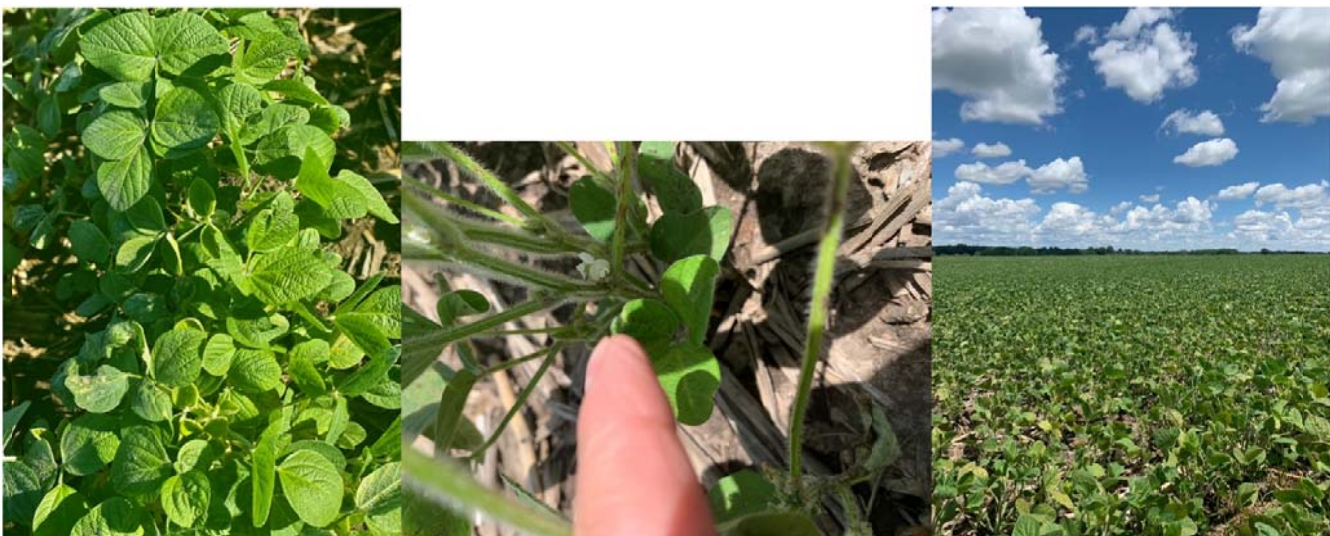
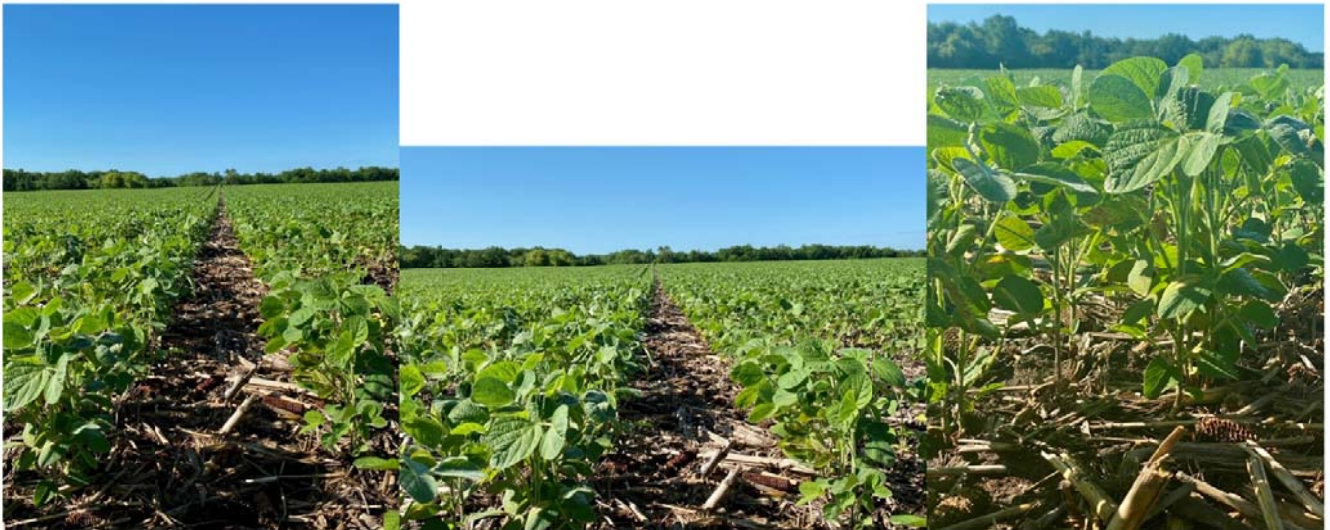
写真はイリノイ州北部とウィスコンシン州南部一帯の圃場の様子です。

播種状況は昨年よりはるかに良く、多くの農家で通常通りの作付けが出来ました。

現在大豆は V3（栄養成長期）から早いところでは R1（開花開始期）のステージに有ります。

今年の作付け進捗は 2019 年と比べはるかに良い（～優良）と言えます。また、過去 5 年平均も上回っております。

現時点で 2020 年産の作付けは順調にスタートしたと言えます。



三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町 1-4-7 TEL 022-232-6151

URL: <http://www.mitk.co.jp/mitukura> E-mail: mitk@mitk.co.jp

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>