

M-209

1 小麦粉（強力粉）よりも糖質5.1% ※オフ！

「M-209」100gあたりの糖質量は33.6g

※日本食品標準成分表（7訂）「強力一等粉」の糖質量と比較。

2 様々な麺にお使いいただけます！

M-209ひとつで『うどん』『中華麺』『パスタ』が出来ます。



うどん



中華麺



パスタ

3 製麺しやすい生地になります！

ロール製麺で、通常の麺類と同様の作業性です。

4 適性のある小麦粉を配合し、より自然な食感！

低糖質麺特有のざらつきを低減し、滑らかな食感となります。

5 食物繊維が豊富！

不足しがちな食物繊維がたっぷり摂取できます。

「M-209」100gあたりの食物繊維量は38.0g

～商品についてのお問い合わせは下記へお気軽にどうぞ～

日清製粉株式会社

本社 営業本部営業部	〒101-8441	東京都千代田区神田錦町1-25	TEL: 03 (5282) 6360
札幌営業部	〒060-0003	札幌市中央区北3条西3-1ヒューリック札幌ビル	TEL: 011 (231) 3171
仙台営業部	〒980-0811	仙台市青葉区一番町1-9-1 仙台トラストタワー	TEL: 022 (222) 3175
関東営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL: 03 (5641) 8010
東京営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL: 03 (5641) 8130
名古屋営業部	〒461-0008	名古屋市中区武平町5-1名古屋栄ビル	TEL: 052 (972) 8960
大阪営業部	〒532-0003	大阪市淀川区宮原3-5-36新大阪トラストタワー	TEL: 06 (6350) 6001
中四国営業部	〒700-0907	岡山市北区下石井1-3-16	TEL: 086 (224) 5601
福岡営業部	〒812-0011	福岡市博多区博多駅前3-19-5博多石川ビル	TEL: 092 (472) 4871

うどん



糖質 23.5g / 生麺100g

※下記配合にて製造した場合の計算値を基にした概数

原材料	配合量
M-209	100%
水(※)	40%
食塩	3%

中華麺



糖質 23.9g / 生麺100g

※下記配合にて製造した場合の計算値を基にした概数

原材料	配合量
M-209	100%
増粘剤(キサンタンガム)	0.5%
水(※)	38%
かんすい	1%
食塩	1%

※加水量は、作業性やお好みの食感に応じて調整してください
加水量を変更すると、生麺の糖質量も変化するので、ご注意ください

製法

ミキシング	(常法※) 高速2分↓高速3分低速5分
圧延	ロール圧延(常法) 通常よりも締め気味で 圧延することをお勧めします
切刃番手	#10角
麺厚	2.8mm
茹で歩留	175% 目安(対麺)
茹で時間	16分目安

製法

ミキシング	(常法※) 高速2分↓高速3分低速7分
圧延	ロール圧延(常法) 通常よりも締め気味で 圧延することをお勧めします
切刃番手	#20角
麺厚	1.4mm
茹で時間	2分目安

※ 真空ミキサーの場合は、真空状態でミキシングすると作業性・食感がより向上します。

麺の糖質量については、配合や製法、茹で歩留り、秤量等により変動いたしますので
商品に糖質量を表示される場合は所轄の保健所にご確認ください。