

かんすい

京のかんすいや
ら一麺の素本舗



株式
会社

片岡商店

製品案内

液体かんすいA (35度)：生中華麺用

炭酸カリウムを主成分に、主として生中華麺用としてお使いいただけるように配合しております。

液体かんすいB (30度)：茹中華麺用

炭酸カリウムが主成分ですが、茹中華麺用として配合しております。

もちろん生中華麺にもお使いいただけます。

視粉 TC：生中華麺用

主として多加水麺用として配合いたしました。つやのあるソフトな仕上がりの麺になります。

成分組成：炭酸カリウム 68%・炭酸ナトリウム 27%・メタリン酸ナトリウム 2%
ポリリン酸ナトリウム 1.6%・ピロリン酸4ナトリウム 0.8%・リン酸水素2ナトリウム 0.6%

視粉 SH：生中華麺用

高級生中華麺用の配合になっております。風味が強く、弾力があり歯ごたえのある麺になります。

成分組成：炭酸カリウム(無水) 80%・炭酸ナトリウム(無水) 10%・リン酸2水素ナトリウム(無水) 5%
ポリリン酸ナトリウム 3%・ピロリン酸4ナトリウム(無水) 2%

視粉 R：茹中華麺用

汎用性の高い、粉末かんすいの定番です。生中華麺にもお使いいただけます。

成分組成：炭酸カリウム(無水) 60%・炭酸ナトリウム(無水) 40%

視粉 OH：生中華麺用

屋台のラーメンの風味が味わえます。

成分組成：炭酸カリウム 40%・炭酸ナトリウム 50%・リン酸3ナトリウム(結晶) 5%
ポリリン酸ナトリウム 2%・ピロリン酸4ナトリウム 3%

視粉 C：焼そば・つけ麺用

少量の使用でもヤキソバの味を損わないように配合いたしました。

近年、つけ麺用として多くご使用いただいております。

成分組成：炭酸カリウム 5%・炭酸ナトリウム 94%・リン酸水素2ナトリウム 0.6%
ポリリン酸ナトリウム 0.2%・ピロリン酸4ナトリウム 0.2%

視石末：茹中華麺用

チャンポン麺に用いられている唐灰汁風のかんすいで独特の風味が得られます。

成分組成：炭酸ナトリウム(無水) 79.2%
リン酸3ナトリウム(結晶) 4.0%・水分16.8%

蒙古王かんすい：生中華麺・つけ麺用

天外天塩との組合せでコシの強さが増します。

成分組成：炭酸ナトリウム100%

その他：視粉として12アイテムございます。また、あらゆる配合で調製いたします。

中華そばの素 だるま号 “視石”

視石は、かんすいの原型である唐灰汁を再現した商品で、創業時の第一号商品をリメイクしたものです。素朴で昔懐かしい「中華そば」の風味が味わえます。

【特徴】

- ・かんすい臭が極めて少なく、やさしい風味です。
- ・ソフトな弾力が味わえます。
- ・シンプルな味付けの焼きそば(茹中華そば)や、魚介系スープ用中華そばに最適です。

【使用方法】

小麦粉1袋(25kg)に対して2%(500g)を、練り水に溶かしてご使用下さい。
(少量のお湯で溶き、適量まで水を加えて下さい)

【使用例】

準強力粉	100% (25kg)
視石溶液(ボーメ4.5度)	30% (7.5kg)
食塩	1% (250g)
色素	適量

【包装】

1kg×20 ケース詰め

【保存方法】

冷暗所で保存下さい

かんすいとは・・・

かんすいは、もともと天然のもので植物を焼いた灰を水に浸した灰汁を煮つめてつくったものや、中国の湖沼の水中に自然に含まれていたものを使用したものに始まります。現在では、安全性の見地から炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、燐酸塩類等を配合した、いわゆる合成かんすいが使われています。

かんすいの物性・・・

かんすいは、小麦粉中の蛋白質（グルテン）と澱粉質の両方に作用しますが、特にグルテンへの作用は特異的でグルテンの網目構造を普通の麺に比べて、はるかに柔らかく弾力のあるものに変えます。かんすいを添加する前と後を比較しますと、グルテンの網目があたかも固いレース網から柔らかい毛糸状に変わるほどの変化を起こします。水を吸いにくいグルテンがよく水を吸うのもこのためです。逆に食塩は、グルテンを硬く収縮させますので、うどんや乾麺に利用されるわけです。いっぽう澱粉に対する効果ですが、調理時の加熱によって澱粉がアルファ化するのが極端に早くなりますので細うどん等よりずっと早く煮えるわけです。また、かんすいを添加する時に生じる黄色は、小麦粉中のフラボノイド色素がアルカリ性で発色するものです。（麵業新聞：山下朋子寄稿「添加物談義」より抜粋）

かんすいの規格・・・

現在かんすいは、厚生省指定検査機関で規格検査を行い、合格したものに「かんすい確認証」を貼付して販売されております。

取扱品目

品質改良剤：	小麦蛋白・卵白製剤・乳化油・乳清蛋白・カルシウム製剤 プロピレングリコール・ソルビトール・増粘剤・結着剤 その他
食品保存剤：	アルコール製剤・酢酸製剤・グリシン製剤・天然物製剤 その他
PH調整剤：	茹釜用・浸漬用・練込用
食用色素：	クチナシ系・ビタミンB2系
脱酸素剤：	各種
器具殺菌消毒剤：	過酸化水素・次亜塩素酸ソーダ・アルコール製剤・中性洗剤
食品加工材料：	香辛料・調味料・食用油・大豆タンパク・加工デンプン

取扱メーカー

味の素(株)・甘糖化学産業(株)・甘利香辛食品(株)・(株)ADEKA・エーザイフードケミカル(株)
奥野製薬工業(株)・(株)片山化学工業研究所・木曾路物産(株)・グリコ栄養食品(株)・小堺化学工業(株)
仙波糖化工業(株)・東海デキストリン(株)・日本化薬(株)・日本新薬(株)・日清製油(株)・扶桑化学工業(株)
(株)第一化成・宝酒造(株)・ベーガン通商(株)・松谷化学工業(株)・三菱化学フーズ(株)・ヤエガキ発酵技研(株)
理研ビタミン(株)・リンカ産業(株)

中華そばの素本舗



株式会社 片岡商店

〒607-8154 京都市山科区東野門口町35-9
TEL (075) 581-0813(代) FAX (075) 594-2948
mail kannsui@sirius.ocn.ne.jp