



国産の原料を主に
伝統と新しい製粉技術で
風味豊かな粉を：



お客様に喜ばれる
より美味しく、より安全に…



香り高く、風味豊かな粉をお届けします

アベ食粉株式会社

全国穀類工業協同組合員

そば粉・米粉のご注文、蕎麦打ち体験申込み

☎024-939-6565

※ホームページでのご注文・蕎麦打ち体験申込みも承ります



〒963-8061

福島県郡山市富久山町福原字大師前6-9

◆ tel.024-939-6565 fax.024-939-6567

◆ URL <https://abesyoku.com>

◆ Mail info@abesyoku.com



香り高く、風味豊かな粉をお届けします

アベ食粉株式会社



すべてが整った環境…

蕎麦打ち体験

毎週月曜～土曜、蕎麦打ち体験を開催!!

挽きたてのそば粉を使って、蕎麦打ちはいかがでしょう。道具の持ち込みOKです。仲間を誘ってもよし、お子様から初心者の方、プロを目指す方!!またこれから始めてみようという方必見!!ぜひ蕎麦打ち体験をお気軽にお楽しみください。

講習日時

- ◆ 毎週月曜日～土曜日(日曜・祝祭日はお休み)
9:30～(午前の部)・13:30～(午後の部)
※2時間程度 ※詳細はお問い合わせください。

講習費用

- ◆ 1回お一人様あたり …… 2,500円～
※道具の貸出・講師指導・そば粉は含みます。
※約10食分～作れます。
- ◆ 場所貸出のみ … 1回500円～
※詳細はお問い合わせください。

衛生を保つために、爪のお手入れとエプロンや手ぬぐいなどは、ご用意ください。





- ◆ 上新粉
- ◆ 大福用もち粉
- ◆ 牛皮用もち粉
- ◆ 薯蕷粉
- ◆ 副資材

石臼で丁寧な...

主要取扱い
製品

当社は創業以来、日本の伝統ある和菓子には、「国産の材料を」と言うこだわりを大切にまいりました。
日本の土壌で育まれた「米」を「石臼」で丁寧に仕上げ、風味豊かな米粉に仕上げています。



蕎麦粉

挽きたたての製粉

- ◆ 各種そば粉
- ◆ 打ち粉
- ◆ 脱皮加工
- ◆ 委託加工

ご注文を頂いてから、
玄蕎麦を脱皮・製粉しますので
香り高く、風味豊かな粉を
お届けできます。

蕎麦の美味しさの決め手は「挽き立て」「打ち立て」「茹で立て」の「三立て」と言われています。
当社では、「挽き立て」の蕎麦粉をお客様に提供させて頂いております。お客様との細かな打ち合わせにより、ご希望通りの「粉」を製粉いたします。

また、当社ホームページより蕎麦粉など、お問い合わせいただけます。



食粉

abesyoku.com



厳選した国産原料

お客様に喜ばれるものを、より美しく、より安全に……。その想いを大切に、私たちは創業以来かかさず、厳選した国産の原料を主に使用して、製品を作り続けてまいりました。
古き良き伝統は守りつつ、新しい製粉技術を日々研究しながら、これからも皆様の細やかなご要望にお応えしたいと考えております。

代表取締役 阿部 弘二

