

腸活

水溶性食物繊維
β-グルカン

食物繊維

白米の20倍以上

からだにやさしい麦の粉

オルジュヌブードル

愛媛県産はだか麦微粉末粉



オルジュヌ®とは、はだか麦のこと。
愛媛県は、はだか麦の生産量36年連続日本一。
はだか麦は食物繊維が豊富で健康と美容効果があります。
毎日の生活にオルジュヌ®を。

ミクロン
平均値 **40 μ m**

参考：米粉薄力粉(極細)約66 μ m(μ mは数値が小さいほど細かい)

微粉末にすることで小麦粉など他の粉類とのなじみが良く、
ふくらみや食感を妨げません。

▶パンに



▶焼き菓子や

シフォンケーキに



注：はだか麦はグルテンを含まないため、単体使用では生地がふくらみません。
小麦粉や卵、グルテンなどの併用をおすすめします。

1kg

500g

名称：はだか麦粉
原材料名：はだか麦（愛媛県産）
賞味期限：製造日より6ヶ月
保存方法：冷暗所に保存

栄養成分表示（100gあたり推定値）

熱量	330kcal	炭水化物	77.7g
たんぱく質	8.0g	糖質	62.3g
脂質	2.0g	食物繊維	15.4g
食塩相当量	0.0g		

パンに使うとどうなる？ 食パン焼き比べ

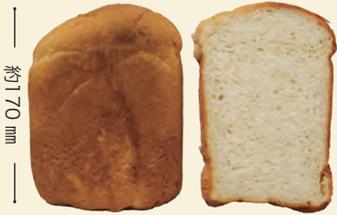
ホームベーカリー使用
(株)松山丸三調べ

●配合
強力粉
(スーパーキング)
オルジュヌブードル

砂糖 8%
塩 1.8%
イースト 1.8%
水 74%
スキムミルク 4%
バター 10%

オルジュヌブードル **20%**

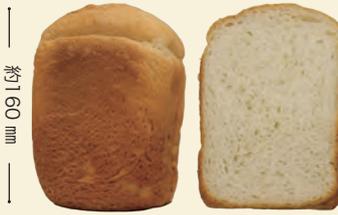
食物繊維含有量：6枚切1枚/約1.2g
(オルジュヌブードルのみの推定値)



オルジュヌ感：弱い
クラム：ややふわふわ
食味：小麦100%とあまり変わらない

オルジュヌブードル **30%**

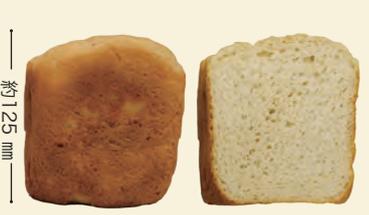
食物繊維含有量：6枚切1枚/約1.9g
(オルジュヌブードルのみの推定値)



オルジュヌ感：弱い
クラム：ややふわふわ
食味：小麦100%とあまり変わらない

オルジュヌブードル **50%**

食物繊維含有量：6枚切1枚/約3.2g
(オルジュヌブードルのみの推定値)



オルジュヌ感：強い
クラム：固い
食味：香ばしく多少バサつきがある

食物繊維の
理想的な目標量
成人
1日 **24g** 以上

健康に必要な食物繊維摂取量17~21g/日
現状：14.6g/日 **3~5g不足**
出典：厚生労働省 | 日本人の食事摂取基準 (2020年版) より

パリッとおいしい食物繊維

オルジュヌ チップ

オルジュヌシリーズ
そのまま食べられるはだか麦

- 一分つき玄麦使用
オルジュヌチップゴールド
- 精麦使用
オルジュヌチップホワイト

各 40gx10入り / 1kg

ご注文
お問い合わせ
販売者

089-976-7775 (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1
www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三

からだにやさしい麦の粉

オルジュヌプードル

愛媛県産はだか麦微粉末粉

1kg

500g



腸活

平均値 ^{ミクロン} 40 μ m

参考：米粉薄力粉(極細)約66 μ m(μ mは数値が小さいほど細かい)

微粉末にすることで
小麦粉など他の粉類とのなじみが良く、
ふくらみや食感を妨げません。

パリッと！オルジュヌのグリッシーニ



【材料】12本分(22~24cm)

オルジュヌプードル 50g	オリーブオイル 5g
準強力粉 50g	水 60g
砂糖 3.5g	荒挽き黒胡椒 0.5g
インスタントドライイースト赤 1g	オリーブオイル(塗用) 適量
塩 2g	

【作り方】

1. 生地作り：ミキシング8~10分/捏ね上がり温度26~27℃
2. 一次発酵：室温-20分
3. 分割：12等分(ベンチタイムなし)
4. 成形：22~24cmの棒状に伸ばす
5. 二次発酵：35℃で約20分 発酵後オリーブオイルを塗る
6. 焼成：190~200℃で約12分その後140~150℃で約10分

素朴な味わい！ オルジュヌとココバターのマドレーヌ



【材料】9個取シェル型1台分

A	オルジュヌプードル 40g
	アーモンドプードル 12g
	ル・カンテンウルトラ 3g
	ベーキングパウダー 1.4g
デリブランツココバター 50g	
全卵 50g	
B	グラニュー糖 40g
	トレハロース 10g
	はちみつ 5g
トッピングシュガー 適量	

【作り方】

1. Aの粉類をふるう
2. コクバターを溶かしバターにする
3. 全卵を溶きほぐしBを混ぜ合わせる
4. はちみつを加えて、Aの粉類を混ぜ合わせる
5. 溶かしバターを混ぜ合わせる
6. 型に流して180℃で約12分焼成する

芳ばしい！ オルジュヌとココバターのスコーン



【材料】8個分

A	オルジュヌプードル 200g
	ベーキングパウダー 6g
	塩 ひとつまみ
	砂糖 60g
デリブランツココバター 60g	
全卵 1個分	
牛乳 40g	
チョコレート 100g	
牛乳(塗用) 適量	

【作り方】

1. Aを混ぜ合わせココバターを切るように合わせる
2. 全卵を溶き卵にして加え切るように混ぜ合わせる
3. 牛乳、チョコレートを加えて切るように重ねながら合わせ
厚さ2~3cmに整える
4. 8等分にして上面に牛乳(塗用)を塗る
5. 190~200℃で21~22分焼成する