

MASUDA
FLOUR MILL



軽さの極み
「ほどける」ような口どけ



オーガスタ

-AUGUSTA-

原料小麦の吟味＋独自の製法

増田製粉所は100年以上、製菓用薄力粉の製造にこだわり

研究開発に取り組んでまいりました

オーガスタはこれまで培ってきた技術と知恵を駆使し

口当たりの軽さとはどけるような口どけを追求した

新たな製菓用小麦粉です

【参考値】

灰分：0.35% 粗蛋白：7.7%



株式会社 増田製粉所
Masuda Flour Milling Co., Ltd.

軽さの極み 「ほどける」ような口どけの製菓用小麦粉

オーガスタ -AUGUSTA-



オーガスタは、成長することで鳥に似た優雅な花を咲かせる植物です。
原料小麦の吟味と独自の製法で追求した軽やかな食感を、
植物でありながら羽ばたく鳥のような姿のオーガスタに重ねました。

特長
1

ソフトな 口当たり

『宝笠印小麦粉』で
培った製法を活かし、
ソフトな軽さに



口どけ

原料小麦を
吟味することで
ほどけるような
口どけを

特長
2

＼ オーガスタを使用することで、軽くソフトで口どけの良い食感に仕上がります /

recipe 1 ロールケーキ Rolled Cake

配合	(%)
全卵	200
グラニュー糖	115
液糖	20
オーガスタ	100
牛乳	30
無塩バター	30

- 工程
- ①全卵、グラニュー糖、液糖を合わせて泡立てます。(種比重0.20~0.22)
 - ②篩ったオーガスタを加え合わせます。
 - ③温めた牛乳と無塩バターを上に加えて合わせます。
(生地比重0.36~0.38)
 - ④敷紙を敷いた6取り天板に1000g流し入れ表面を均します。
 - ⑤上火190℃/下火120℃のオーブンで16~18分焼成します。
(下天板使用)



recipe 2 マドレーヌ Madeleine

配合	(%)		(%)
全卵	105	ベーキングパウダー	2.5
上白糖	100	生クリーム	50
液糖	15	無塩バター	80
はちみつ	10	レモン果汁	2
オーガスタ	100		

- 工程
- ①全卵からはちみつまでを一緒に軽く泡立てます。
(ピーターを使用) (種比重0.80~0.85)
 - ②細かい気泡が得られたら、オーガスタとベーキングパウダーを一緒に篩い、加えます。
 - ③生クリームと無塩バターを一緒に溶かし、上に加えながらミキシングします。
(生地比重0.98程度) (生地温度30~33℃)
 - ④レモン果汁を加えます。
 - ⑤シェル型に絞り、上火200℃/下火150℃のオーブンで約13分焼成します。



パティシエからの応援メッセージ

オーガスタでスポンジ菓子を作ってみるとその小麦粉から出てくる軽さとソフト感、そして噛み締めた後に追ってくる口溶けの良さ、これに惚れ込みました。
もう少し軽くしたい!もう少し小麦粉らしい香りがほしい!もう少し食感をスーッと口の中で感じたい!それらを実現してくれます。これらの秘密はさまざまな小麦を厳選しているとのこと。この素晴らしい小麦粉、オーガスタ、ぜひお試し頂き小麦粉の面白さを知りましょう!

株式会社シュゼット・ホールディングス

駒居崇宏 様

「クープ・デュ・モンド2023年フランス大会」
団長として日本チームを世界第一位へ導く



Message

〈増田製粉所 公式WEBサイト〉
<https://www.masufun.co.jp>



〈増田製粉所 Instagram〉
[takaragasa.masufun](https://www.instagram.com/takaragasa.masufun)



株式会社 増田製粉所
Masuda Flour Milling Co., Ltd.

〔本 社〕〒653-0021 兵庫県神戸市長田区梅ヶ香町1丁目1番10号 / TEL. (078) 681-6701 (代表)
〔東京支店〕〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号 新川三幸ビル2F / TEL. (03) 5117-8945