

## マルマスホーミル 家庭用製粉機 (タイマー・ブレーカー付)

### 電動フルイA (連続分離型)

お手持ちの製粉機に  
セットしてご使用下さい



(ホーミルに味噌摺り部品セット写真)

- 味噌摺り部品を取り付ければ、味噌摺り作業が手軽に出来ます。(部品別売)

### 電動フルイA (モーター内蔵)

- 独特なふるい装置で連続作業が出来ます。
- 網の交換は簡単に着脱出来ます。

【能率】・標準65メッシュ(80目)だんご・粉もち  
・小麦・そば…3.5kg  
・米……………6.5kg

・単相100Wモーター内蔵  
・本体寸法 全長57×全巾33×高さ30cm  
・重量14.5kg

【オプション】  
50メッシュ(60目) そば粉仕上げ、小麦粉  
11メッシュ(13目) そば殻取り用  
32メッシュ(40目) ウコン  
80メッシュ(100目) 米粉  
100メッシュ(120目) 米粉



・オプション発売中…ホーミル・フルイ運転台

ホーミル・フルイの運転台

ご家庭に一台あれば、米、麦、そば、大豆、などの製粉から飼料穀類の粉碎(挽割)味噌摺り、豆腐作りまで…

いろいろな用途に手軽にご使用いただけます。

- 漢方薬ウコンの製粉にはウコン用ロール(オプション)をご使用下さい。
- 黒豆・大豆の製粉には黒豆・大豆用ロール(オプション)をご使用下さい。



【付属部品】

フルイ (60メッシュ)

掃除ブラシ

ワイヤーブラシ

◎よい粉を作るには原料を充分乾燥することが一番大切です。

#### そば

一回目、荒挽きし荒目のフルイにかけ、そばかすを取り除いてから二回目で製粉して下さい。

そば粉、小麦粉、約5:5、玉子、塩などの混ぜかげんにより好みに合わせておいしく仕上げして下さい。

#### 生大豆製粉・豆腐作り・呉汁

生大豆を2~3日良く陽の当たる場所で充分乾燥してから、製粉して下さい。豆腐作りは生大豆粉を、大豆1合に対し水1升の割合で1日浸し、煮たててから布でしぼりニガリを入れて凝固したら、型に入れて下さい。おいしい豆腐が出来上がります。生大豆粉をそのままそ汁に入れ呉汁としてお召上がり下さい。

#### 特長

- 簡単操作レバー付
- 家庭用電源でご使用いただけます
- 運転時間がセット出来るタイマー付

仕	名称型式	家庭用小型製粉機 マルマス ホーミル			
	電源	AC100V 50/60Hz			
	モーター	分相始動型 250W			
	本体寸法	幅27cm×奥行33cm×高さ60cm			
様	重量	24kg	タンク容量	9ℓ (5升)	
	能率		ひき割り/毎時	製粉(60メッシュ)/毎時	
		精白米	25~35kg	5~15kg	
		大麦	25~35kg	1.5~5kg	
	小麦	25~35kg	1.5~5kg		

○このカタログの仕様及び外観は予告なく変更することがあります。

#### 米・かるかん・パン類

上白精米又は洗米して充分乾燥してから製粉すると大へん良い粉が手軽に出来ます。米パン用にはフルイ替網80メッシュ(100目)以上の網目をご使用又は3回程度の繰返し製粉を行って下さい。

#### きな粉・はったい粉・骨粉・ハト麦茶

原料を煎り上げて、冷やしてから製粉して下さい。

#### 小麦粉

充分乾燥した小麦1斗に水2合程度混入させ、5~6時間放置し製粉しますと、良質の粉が出来ます。(少々の水を混入させることにより表皮の混入を少なくします)小麦の製粉は品種・産地により能率が異なります。小麦専用本体及び小麦専用ロール(オプション)使用で能率は標準仕様の50~70%upされます。

家庭用製粉機

マルマスの

# マルマスホーミル 電動フルイA

簡単に取り付けできる **電動フルイ用2段フルイ**

(オプション)

これは便利、手間いらず。一度の製粉で三分別します。

そばの製粉では、**そば殻挽割から仕上げそば粉まで網の交換不要です。**  
(上アミ11メッシュ) (下アミ40~50メッシュ)

いつでも手軽にそば作りが楽しめます



電動フルイ用2段フルイ  
オプション(金網別売)



2段フルイをセット



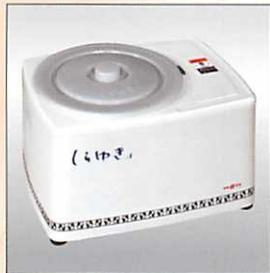
そば製粉



荒挽粉、そば粉、そば殻、一度に三分別します。  
荒挽粉は再製粉して仕上げます。

## 餅ねり機 (しらゆき)A

しらゆきは独特の抵抗力で腰の強いおいしいお餅に仕上げます。  
長年に亘り好評をいただきありがとうございます。



### (しらゆき流 多芸なねり技)

地域に密着したお餅つき

- ◎ かんころ餅
- ◎ 新粉餅
- ◎ きりたんぼ
- ◎ みそつき



きりたんぼ用羽根(オプション)



みそつき用羽根(オプション)

#### 特長

- ホッパーはワンタッチ着脱方式
- キャビネットタイプのスマートな機構です。
- タンク内の抵抗力がしらゆき独特のおいしい餅に仕上げます。  
PAT.NO.904991(抵抗力)

自動手がえし  
手放しOK...!!

7分~8分で  
お餅が...

スイッチを入れるだけで、  
簡単にご使用できます。

そうじにらくな  
テフロン加工タンク付

仕様	テフロン加工タンク付
外形寸法	横512×巾392×高300mm
ホッパー容量	6kg(4升) テフロン加工
能率	6kg 7~8分
モーター	100V-200W
回転数	300r.p.m
重量	13.2kg

○このカタログの仕様は予告なく変更することがあります。

## マルマス機械株式会社

本社・工場 富山県中新川郡上市町若杉2 TEL076-472-2233(代) FAX076-473-9100  
 新潟工場 新潟県燕市小池5212-3 TEL0256-66-2411 FAX0256-61-1100  
 札幌出張所 札幌市北区篠路2条5-16-17 TEL011-771-5357 FAX011-771-5359  
 関東出張所 埼玉県羽生市上新郷6137-21 TEL・FAX0485-61-1566  
 広島出張所 広島市安佐南区西原2丁目24-26 TEL・FAX082-573-7857  
 福岡出張所 福岡市東区和白丘1丁目7-3 TEL・FAX092-606-3293  
 熊本出張所 熊本市南区富合町廻江846-1 TEL・FAX096-320-4973  
 (ホームページ) <http://www.marumasu.co.jp> (e-mail) [mill\\_star@marumasu.co.jp](mailto:mill_star@marumasu.co.jp)

技術と信用を誇る特約店