

▽ 小麦ヌーヴォーの流れ

1 4月上旬 小麦ヌーヴォー2022参加ご案内開始

初夏の小麦畑ツアー

7月4日(月)～6日(水)の3日間で開催される「小麦畑を知るためのツアー」です。

参加費 66,000円(税込)

定員 40名

申込方法 下記QRコードもしくは問屋様ご案内よりお申込みください



絶賛受付中

申込締切 6月3日(金)

秋の小麦ヌーヴォー解禁祭

10月8日(土)に2022年収穫の十勝産新小麦を一齐に食べるイベントです。

参加費 基本無料

定員 上限なし

申込方法 下記QRコードもしくは問屋様ご案内よりお申込みください



4月中旬受付開始

申込締切 8月15日(月)

2 7月 4日 生産者につながる小麦畑ツアー開催

3 9月下旬 ご注文者様へヌーヴォー小麦をお届け

4 10月8日～2022年内 小麦ヌーヴォー解禁
お店でヌーヴォー解禁祭り開催！
お客様が楽しみにする季節の催しに育てましょう



▽ 業務用ヌーヴォー小麦粉ラインナップ 参加店 限定販売

ヌーヴォー ゆめちから 全粒粉

● 14.7% ● 1.32%

● 全粒粉タイプ(ハード系/セミハード系/生地全般にブレンド) ● ゆめちから

ゆめちからを独自の製粉方式で挽いた全粒粉タイプ。ベースの粉にブレンドすることにより生地の旨みを引き出します。

ヌーヴォー スム・レラT70

● 11.1% ● 0.85%

● ハード系/セミハード系/焼き菓子(スクーン・クッキー)/生地全般にブレンド ● ホクシン

石臼で挽くことにより小麦の風味と旨みを最大限に引き出しました。ベースの粉に1~2割程度のブレンドで特徴がでます。

ヌーヴォー 十勝ゆめぶれんど

● 12.0% ● 0.41%

● 食パン/クロワッサン/ペーグル ● ゆめちから/キタノカオリ/きたほなみ

十勝産小麦らしいもちりとした食感を出したいパンに。全粒粉タイプの製品をブレンドすることで風味をさらに引き出せます。

ヌーヴォー ライ麦 全粒粉

● 10.0% ● 1.35%

● パン・オ・セーグル/パン・オ・メテイユ/パン・ド・セーグル ● ライ麦

十勝産の貴重なライ麦。麦独特な味は今までにないパンが表現できます。栄養価も豊富です。

ヌーヴォー 北海道ゆめきらり

● 12.6% ● 0.45%

● 食パン/ブリオッシュ/菓子パン/バターロール ● ゆめちから/はるきらり/きたほなみ

十勝産小麦3品種をブレンドし、高い製パン製を実現。全粒粉との相性も◎。幅広い用途で活躍

ヌーヴォー モンステイル

● 11.4% ● 0.46%

● ハード系/セミハード系/ハード食パン/ピザ生地 ● はるきらり、キタノカオリ、きたほなみ

十勝産小麦の風味を活かしたハード系専用ブレンド。軽いクラストと口どけの良いクラムのバランスは唯一無二。

価格はヌーヴォー商品のご案内のあった取引問屋様にお問合せください。

▽ アグリシステムの活動

顔の見える小麦をお届けします
北海道産契約栽培小麦100%

私たちは生産者と共に「土づくり」に取り組むことで、できるだけ化学農薬・化学肥料に頼らない環境保全型農業の普及に取り組んでいます。使用する原料小麦はいつ、どこで、だれが、どのようにつくったのか、生産履歴「トレーサビリティ」の詳細を明確にしています。

プレハーベスト(収穫直前農薬)及び
ポストハーベスト(収穫後農薬)農薬不使用

人間の健康や環境に負荷を与えるグリホサート、マラチオンなどが残留する危険性の高いプレハーベスト及びポストハーベスト農薬を使用した原料小麦は一切取り扱っておりません。また化学合成物質を利用した薫蒸も一切行っていません。

ネオニコチノイド系農薬不使用

あらゆる農産物の生産に関わる「ミツバチ」の生態系を破壊してしまう「ネオニコチノイド系農薬」の危険性について契約農家と話し合い、小麦に対する使用を全面禁止することに決めました。(2019年度より)

主催 アグリシステム株式会社
後援 十勝毎日新聞社
フードバレーとかち推進協議会
北海道新聞帯広支社

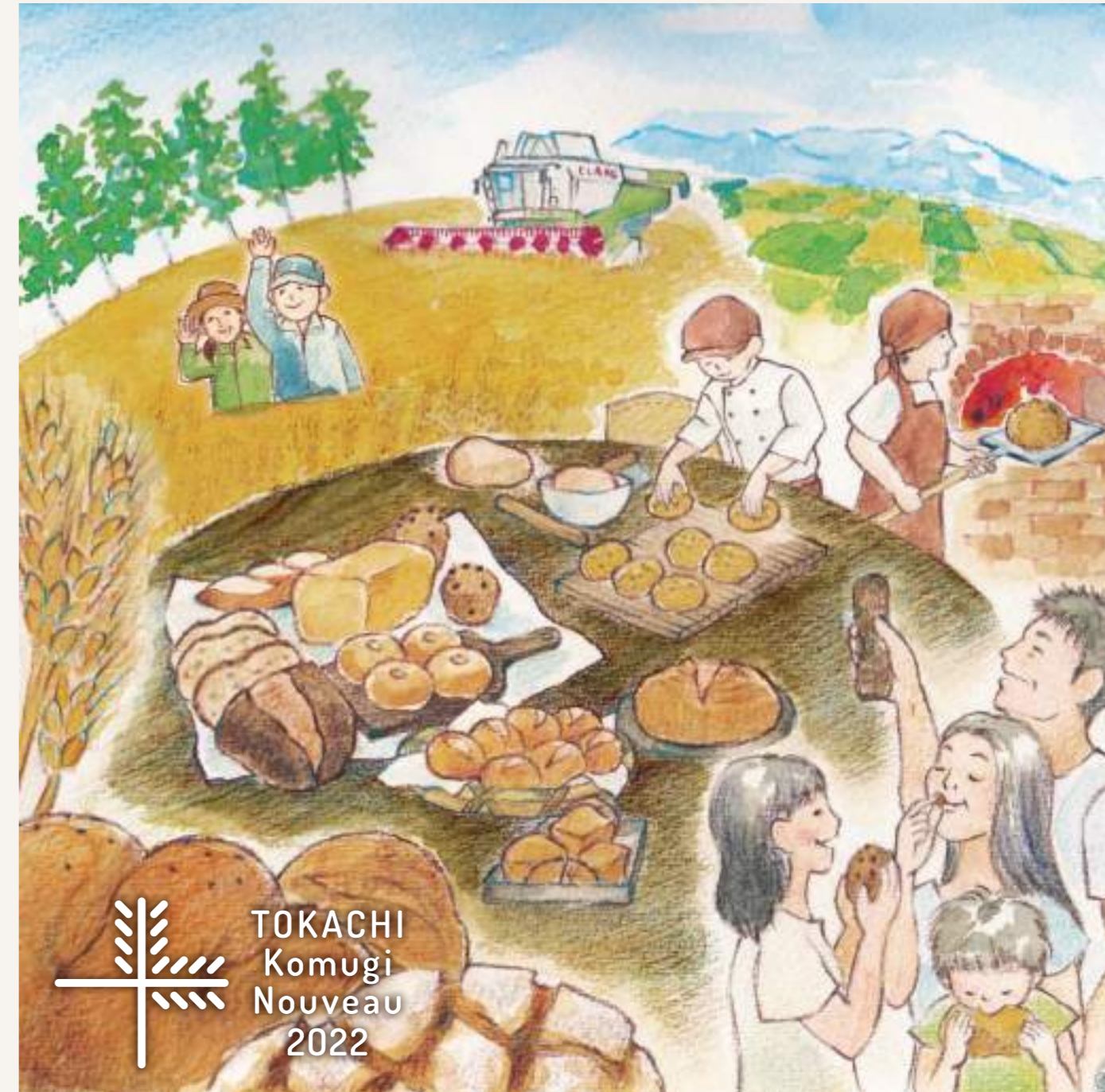
問合せ アグリシステム(株)
☎ 0155-62-2887【担当:佐藤・遠藤】
WEB <http://www.agrisystem.co.jp/>
メール komugi-nouveau@agrisystem.co.jp



▲アグリシステムの取組みについてはコチラ

今年も穫れたて！ とがち小麦ヌーヴォー2022

今年の新麦でつくるパン
10月8日(土)解禁



TOKACHI
Komugi
Nouveau
2022

ONE TABLE

それは、みんなで囲む循環のためのテーブル

とち小麥ヌーヴォーとは

7月に収穫された

“とれたて小麥”で焼いたパンは
食卓に旬と“笑顔”をお届けします！

とち小麥ヌーヴォーは9年目を迎えました

とち小麥ヌーヴォーでは、新麦を通して収穫を共に祝い、旬を知り、年産による違いを味わうことで小麥が農産物であることを感じてほしい。

「育てる人」「つくる人」「食べる人」がつながり対話が生まれ、相互理解を深めることでより良い生産・製造流通・消費の形を共につくっていききたい。

そして持続可能な農業や豊かな食文化を未来に継いでいきたくないと願っています。

アグリシステム 代表 伊藤英拓

育てる人

麦笑の会 小麥生産者たち ※2021年

契約生産数
235件

契約面積
1,012ha

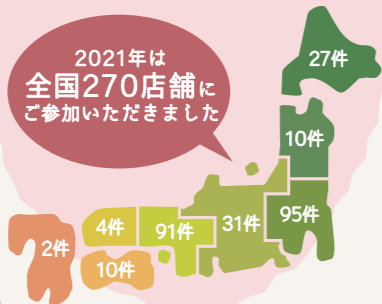
収穫量
6,830t

つくる人

とち小麥ヌーヴォー参加店

過去の参加店合計
746店舗

2021年は
全国270店舗に
ご参加いただきました



食べる人

全国の消費者の皆様

毎年多くのお客様が
ヌーヴォーパンを
楽しみにご来店
されています。



小麥があなたに届くまで

小麥ヌーヴォーの取り組みは、
農家さん製粉工場、問屋さんからパン屋さんへのバトンリレーです。
最後のバトンはお店でふっくら焼き上げお客様にお届けすること。
さあ！国産小麥循環のテーブル「小麥ヌーヴォー祭」に
ぜひご参加ください。

