



Komugi
Nouveau
2023



北海道小麦ヌーヴォーは、
今年で10周年を迎えます。

公式WEBサイト
www.komugi-nv.net



公式Instagram
[www.instagram.com/
tokachi_komugi_nouveau](https://www.instagram.com/tokachi_komugi_nouveau)



毎年7月に収穫する“新麦”で焼いたパンが
食卓に“旬と笑顔”をお届けします！

今年は
10月14日
解禁

未来の子どもたちのために

北海道小麦ヌーヴォーは
育てる人・つくる人・食べる人の
「つながり」を大切にしています



生きた土ー健全な作物ー人間の健康

私たちは、安全な食の地域循環を目指し、
子どもたちの健康を取り戻すために活動しています。

またオーガニックの普及によって、
地球環境に関するすべての問題を解決していきます。

北海道小麦ヌーヴォー



Komugi
Nouveau
2023

10周年を機に
「とちち小麦ヌーヴォー」は
「北海道小麦ヌーヴォー」に。



おかげさまで
10周年

4月十勝の雪解けとともに、小麦ヌーヴォーは始まっています。秋に播いていた小麦たちが顔を出し、アツという間に緑の平原に姿を変える畑。生産者さんたちは病気になっていないか足繁く畑を見回り、良い小麦に育つ様に手間を惜しまず世話をしてくれています。毎年7月に、全国からそんな畑を視察しにシェフたちが集まります。

育てる人

麦笑の会 小麦生産者たち
※2022年

契約生産数
450件
契約面積
3,340ha
収穫量
16,264t

つくる人

とちち小麦ヌーヴォー参加店

過去の参加店合計
1006店舗



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。



“北海道小麦ヌーヴォー”を通じて「育てる人・つくる人・食べる人」がつながり、対話を重ね、お互いの理解を深めることでそれぞれの立場を尊重したより良い「生産・製造流通・消費」の形を創ることを目的として活動しています。



アグリシステム公式 LINE が始まります！

小麦畑の農家さん映像や畑に集まったシェフたちの様子、パン作りに役立つ話を配信します。

ご登録は
QRコード
から



ライ麦応援キャンペーン

ライ麦で、畑を良くする応援活動

戦後の食糧安保として発展してきた現代農業。

生産者は国内の食料供給を支えるために努力し、生産量も拡大してきました。一方で農業・化学肥料に頼るやり方は、土壌を疲弊させ、地下水を汚染し、土壌病害が増えるなど課題も多く残してきました。

アグリシステムはこの現状を受け、土壌再生と持続可能な農業の実現のため、「環境再生型農業」の普及に取り組んでいます。

食用品種名「ハンコック」

ブラウンブレッドキャンペーン



白いだけじゃものたりない
全国のベーカリーと協力し、全粒
粉パンの普及に取り組むキャン
ペーンを展開。

(一社)北海道オーガニックヴィレッジ



「子どもたちのために希望ある未来
をつくりたい。」オーガニックを中
心に未来のコミュニティをつくる
ために活動しています。

アグリシステム3つの誓い



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、できるだけ化学農業・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。



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

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)

“小麦ヌーヴォー” これまでの10年、これからの10年

新麦を通して収穫を共に祝い、旬を知り、年産の違いを楽しむことで小麦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」がつながり対話生まれ、相互理解を深めることでより良い流通生まれ、豊かな農業や食文化を未来に継いでゆく。そんな理想を描いて始まった“小麦ヌーヴォー”は、おかげさまで10周年を迎えることができました。延べ1000人を超えるパン職人の方々が産地に訪れ、昨年は生活者から生産者さんに向けた298件の応援メッセージが届き、毎年新麦のパンが食べられることを楽しみに待っています。一方で世界情勢は混迷の一途を辿り、産地では肥料や燃料のコストは暴騰し、農業は深刻な状況にあります。また輸入穀物の供給は不安定となり、食料自給率向上が急務となります。私たちは輸入資材や輸入農産物に依存しない、自立した循環型農業を実践していくべきだと考えています。また多くの地域では、長年の化学肥料の多投により高収穫量を実現してきた代償として、土壌の腐植が大きく減少し持続可能性を失っています。私たちのこれからの10年は「育てる人」「つくる人」「食べる人」が一体となり、これらの社会問題を共有し、「環境再生型農業」の普及を軸に次世代の子どもたちに健全な土壌を継いでいくことだと考えています。これからも私たちと共に“小麦ヌーヴォー”にご協力いただけますようお願い申し上げます。



アグリシステム 代表 伊藤英拓

2022年のお礼とご報告

応援メッセージ ありがとうございます！

農家さんへのメッセージに多かったキーワード

- ▶ 国産は安心
- ▶ 子どもが喜んで食べる
- ▶ 味と香りがとても良い
- ▶ (お店の名前) と感謝の言葉
- ▶ 食料自給率を上げる
- ▶ スーパーやコンビニのパンと違う
- ▶ 来年の解禁が楽しみ



初めてヌーボー小麦を紹介していただき食パンを購入しました。普段は食パンはトーストして食べますが、香りがとってもよくてもわず、そのまま食しました。味が濃く感じて特別感を味わえました。新茶に、新蕎麦、新米、ポジョレーヌーボーなど採れたてのワードの定番にヌーボー小麦も定着するといいですね！ —— 長崎県



味わい深く小麦そのものが美味しく、口にいっばいに頬張るととても幸せを感じました。育てる人、作る人、食べる人の繋がりを持つことで、食べる人は安心感があるし、育てる人、作る人のモチベーションにも繋がり素敵取り組みだと思います！応援しております。 —— 福井県



毎年ヌーヴォー小麦を楽しみにしています。今年は一緒に全粒粉も購入して食パンを焼きました。しっかり膨らんで、しかももちりして美味しかったです。コロナにかかって、しばらく味覚がおかしくなりましたが、ヌーヴォー食パンを食べた時にしっかり味わえて、家族で完治した！と感じました(笑) 美味しい小麦を育ててくださって、ありがとうございます。また、来年も楽しみにしています。 —— 愛媛県



初めてメッセージを送らせていただきます。お店に行くと食べたくなるパンばかりで、日々美味しいパンを考えていらっしゃるご夫婦のパン屋さんがあります。新米やワインのヌーヴォーはよく知られてますが、小麦ヌーヴォーを紹介され初めてバケットして頂きました。まずはとちか小麦の香りと味を楽しみたかったのですが、チーズと生ハムと菜葉を置いて2個目を食しても感激しました。日本で作った国産の小麦を気候や育て収穫するまでは並大抵の大変さがあると思いますが、これからも美味しいパンが食べられるように育ててください。ごちそうさまでした。 —— 東京都

下記QRコードより
すべて応援メッセージを
ご覧いただけます



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

- ① 14.7% ② 1.32%
- ③ 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） ④ 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 オーガニックライ麦

- ① 10.3% ② 1.80%
- ③ パン・オ・セーグル/パン・オ・メテ ④ ライ麦
- 初のオーガニックヌーヴォー。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 スム・レラT70

- ① 11.1% ② 0.85%
- ③ ハード系/セミハード系/焼き菓子（スコーン・クッキー）/生地全般にブレンド ④ 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 北海道ゆめきらり

- ① 12.6% ② 0.45%
- ③ 食パン/ブリオッシュ/菓子パン/バターロール ④ 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 十勝ゆめふれんど

- ① 12.0% ② 0.41%
- ③ 食パン/クロワッサン/ベーグル ④ ゆめちから/ミタノカオリ/きたほなみ
- 十勝産小麦らしいもっ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 モンスティル

- ① 11.4% ② 0.46%
- ③ ハード系/セミハード系/ハード食パン/ピザ生地 ④ はるきらり、ミタノカオリ、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

- ▶ 蛋白・灰分の数値は2022年度のヌーヴォー小麦を参考にしています。
- ▶ 各種小麦粉の出荷は9月中旬の出荷を予定しております。
- ▶ スーヴォー小麦の一部製品は、北海道外で製粉を委託しています。
- ▶ 収穫状況により品種が変更になる場合があります。
- ▶ 弊社商品は添加物・改良剤等を使用しておりません。

お申し込みについて



参加店様に無料でご進呈 9月出荷予定

- ▶ 北海道小麦ヌーヴォー2023参加店証
- ▶ 北海道小麦ヌーヴォー2023パンフレット
- ▶ ポスター（A2）
- ▶ 店頭配布用チラシ（100枚）
- ▶ 卓上のぼり

参加店IDで公式サイトより素材をダウンロード頂きます。POPの制作などにご使用ください。

卓上のぼり

※イラストはイメージです。デザインは変更となる場合があります。

お申し込みの際の注意

- ▶ スーヴォー小麦粉は期間限定商品のため、返品はお受け致し兼ねますので予めご了承ください。
- ▶ 沖縄や離島は別途送料が発生する場合がございます。
- ▶ 天候不順などで原料が不足した場合や社会情勢により、中止・キャンセルさせて頂く場合がございます。
- ▶ お取引先の問屋様でアグリシステム小麦粉製品のお取引がない場合は、事務局までご相談ください。
- ▶ 在庫が無くなり次第終了とさせていただきます。

お申し込み期限 **8/10** まで

主催 アグリシステム株式会社

後援 十勝毎日新聞社
フードバレーとちか推進協議会
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】

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

北海道小麦ニューヴォー2023 参加お申し込み兼注文書

ベーカリーの皆さんは「作る人」です。
「育てる人」からのバトンリレー
2023年産小麦の旬を、「食べる人」につなぐ活動にご参加ください。

【お申し込み方法】

下記に必要事項をご記入の上Faxにてお送りいただくか、
右のQRコードにアクセスいただきWEBフォームからお申し込みください。

※1袋からご注文いただけます。

※追加注文は承ります。但し、無くなり次第終了となる為、ニューヴォー期間中にご利用となる数量をまとめてお申し込みください。



参加お申し込み
WEBフォーム

【お申し込み期限】

締切り：2023年8月10日 解禁日：2023年10月14日

申込日 2023年 月 日

*項目は記入必須

*店名 <small>※会員証名となります。</small>	フリガナ	*ご連絡 担当者	フリガナ
*住所	〒 -		
*TEL	() -	*FAX	() -
メール			
*お取引問屋様	営業所 支店	*取引問屋 担当者	

北海道小麦ニューヴォーのご案内のあった取引問屋様にお渡しください。

業務用ニューヴォー小麦粉注文

※追加注文承ります。但し無くなり次第終了となります。

品名(量目)	初回注文数量
ニューヴォー ゆめちから全粒粉 [15kg]	袋
ニューヴォー オーガニックライ麦 [10kg]	袋
ニューヴォー スム・レラT70 [15kg]	袋
ニューヴォー 北海道ゆめきらり [25kg]	袋
ニューヴォー 十勝ゆめぶれんど [25kg]	袋
ニューヴォー モンステイル [25kg]	袋

価格は北海道小麦ニューヴォーのご案内のあった取引問屋様にお問合せください。

合計
※1袋からご注文いただけます

お申し込み窓口：アグリシステム(小麦ニューヴォー事務局) FAX 0155-62-1599