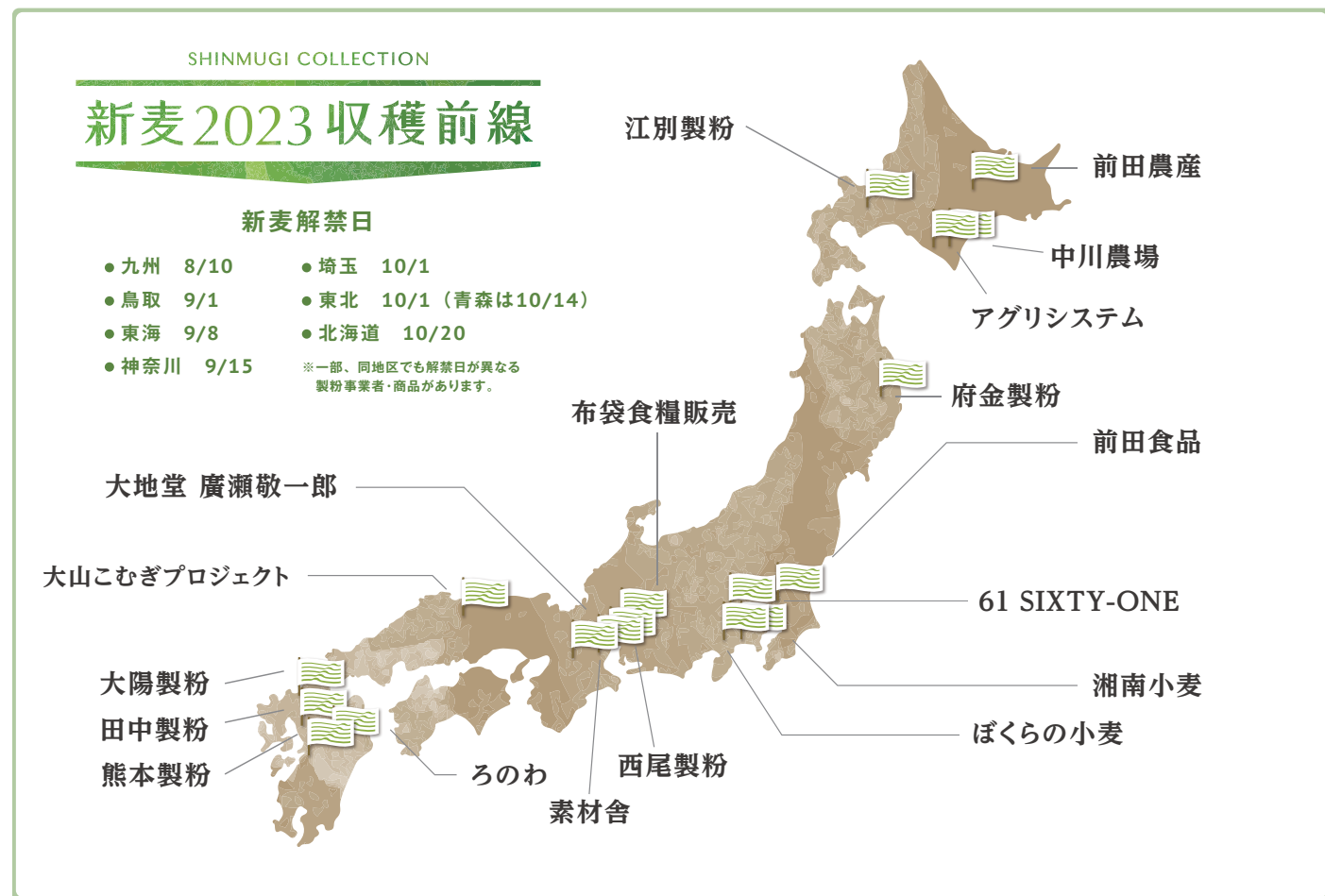




製粉会社からのお願い

新麦は挽きたてをすぐにお届けします。小麦は自然のものなので、挽いてみるまでどのようなスペックや個性のものなのかはわかりません。サンプルをお出しする場合にもあくまで旧年度産のものであり、新麦とは異なることをご理解ください。



解禁日で盛り上げよう！

新麦コレクションでは各地区別に解禁日を定めています。ボジョレ・ヌーヴオーの解禁日になった試みです。この日から、全国で一斉にその地区の小麦で作ったパンを販売します。解禁日の約1週間前に各ベーカリー様に粉をお届けするスケジュールです（お店によって到着日は異なります）。ぜひ店頭で解禁日を盛り上げてください。



ハッシュタグ「#新麦」で発信を！

パンができたら、Facebook、Instagram、Twitterでハッシュタグ「#新麦」（#は小文字です）をつけて発信してください。新麦コレクションFacebook、パンラボTwitterなどで拡散いたします。

新麦は扱いにくいのか？

新麦だからといって大きな違いはありません。いまでもお使いの小麦をそのまま置き換えて使用することができます。もちろん、パンに多少の変化は出ます。でも、それこそが今年の新麦の特徴といえるのです。ちがいはブレではなく、新麦らしさとして楽しみ、店頭でご説明ください。お客様と小麦畑との心理的な距離をぐっと縮めることだと思います。（片根大輔【カタネベーカリー】）



コラム

店頭での訴求

新麦の解禁は一年の風物詩、自然の恵みに感謝する収穫祭です。ぜひ店頭で「新麦」を訴求してください。ロゴやプライスカードのフォーマットはこちらでダウンロードできます。

mugikore.net

（いちばん下までスクロールしたところにあります）
ポスターもお配りする予定です。



会員募集（任意）

新麦コレクションはみなさまの善意で運営されております。ぜひ会員登録をお願いいたします。（会員にならなくても小麦粉の購入は可能です）

正会員

入会金1万円 年会費1000円

特典：総会・懇親会への出席・議決権、講習会などの先行予約・割引、オンライン講座「小麦の教室」購読、新麦商品などの情報提供、イベントへの出店、新麦コレクションホームページでの店名・リンク掲示、会員ステッカー・ポスターの送付

《お申し込み方法》

ネットから 新麦コレクションHP(mugikore.net)右上の「会員登録」をクリック。
FAXから添付の会員登録フォームをご利用ください。

会員は無料でアクセスできます。



komuginogakko.com

新麦販売の収益は、無料DON検査など、国産小麦の安全性確保のために使われます。



みんな同じ食卓にいる。

……新麦コレクションとは？

私たち NPO 法人新麦コレクションは、全国の生産者、飲食店、流通業者、製粉会社など、小麦に関わる職人が集まった団体（コレクション）です。持続可能なクラフトフードに、“地域”（ローカル）という切り口で取り組んでいます。日本全国、意外とあなたのそばで小麦は栽培されています。すぐ畑を見に行けて、顔と顔の見える関係で生産者につながり、生命力を感じることができる。そんな小麦から食べ物を手作りする楽しさ、すばらしさを、新麦を通して伝えています。気候変動や耕作放棄地の問題、農業人口の減少や地域経済、食べる人、働く人の健康、といった問題への関心を高め、小麦を通じて解決していきたい。“地域”という同じ食卓を囲む仲間として、身近な食をいっしょに考えていきましょう。

新麦とは？

その年にとれた小麦をすみやかに製粉。とれたて、挽きたての小麦をパンにして、お客様に味わっていただく収穫祭です。6月はじめに収穫される九州にはじまり、7～8月に収穫される北海道まで、桜前線のように「小麦前線」が日本の夏～秋を縦断します。

新麦の約束事

下記を満たしたもののだけが新麦のパンです。

1. 当年産
2. 製粉日から2ヶ月以内
3. プライスカードに「新麦〇%使用」を必ず明記。（新麦が少しでも入っている商品であれば「新麦」を名乗ることはできます）



NPO 法人新麦コレクション

表紙写真撮影：横田岳（埼玉県小川町の小麦生産者） Instagram: @yokota.farm