



# 新麦 コレクション SHINMUGI COLLECTION

図…タンパク値 図…灰分値  
スペックは平年の標準数値となります。自然の産物である小麦の成分値は毎年異なり、事前にはわかりかねますので、ご了承ください。



## 熊本製粉

■ HARUKAシリーズ 石臼挽もち小麦粉 紅(へに) 図13 図0.7

九州の豊かな自然で育まれたもち小麦「モチハルカ」を使用し、石臼挽しています。長年の開発を経て誕生した、希少な強力系もち小麦の“てゆるん”としたもちもち感をお試しください。(解禁日9月予定)

■ Premium T (25kg) 図11.1 図0.42

熊本県玉名地区産ミネノカオリ限定。特別な栽培方法によって、原料段階で12.5%以上という高タンパクの麦を作ること成功。特にタンパクが高かった畑のものだけを集めて製粉しているので、素性が選れるのも魅力です。しっかりした麺に仕上がる、ボリューム感ある小麦。フラボノイドとカンサイがよく反応し黄色みが強い麺に仕上がります。新麦プレミアムTは、みずみずしさを活かし、つけ麺がオススメです。(カドヤ食堂 橋和良)



## ろのわ

■ 有機JASミネノカオリ

熊本県菊池市の中山間地、豊かな自然の中で小麦の栽培を行っています。農業や化学肥料は不使用。国内で数少ないJAS有機認証を取得。約半世紀前のロール製粉機で自家製粉。風味の強さが自慢の小麦粉です。



## 太陽製粉

■ みなみの新麦 (NBみなみの種) (25kg) 図10 図0.40

タンパク値以上の強さを持っており、適度な弾力となめらかな食感になります。博多ラーメン向けの低加水細麺から様々な中華麺にも使用可能です。つけ麺やませそばのような太麺では、弾力に加え、程よい粘りがあり喉越しの良い麺に仕上がります。ストレートで製粉している為、小麦特有の味や香りも顕著に出ます。

■ 新麦チクゴイズミ (NB ちっご祭り) 図6.9 図0.35  
モチモチとした食感が特徴の、色彩良く上質な麺用粉。灰分を抑え、クリアな甘さです。今まで使ってきた中力小麦の中でも、もちもち感の出方が段違い。麺にしたときの光沢もすごい。しっかり茹でて、水で締め、つけ麺で提供していますが、強力粉と7:3で合わせるのがイチバン合っていました。(カドヤ食堂 橋和良) 僕が目指している、やわらかくてもちもちした麺。それが、チクゴイズミだと、そのままできてしまう感じです。(うどん大河 岸野達也)。



## 田中製粉

■ 九州産有機強力粉 図13.4 図0.6

熊本の吉川農園で栽培された有機ミネノカオリ100%。ロール挽きと石臼挽きを併用し、きめ細かく仕上げています。(解禁日8月20日) 生パスタに使用しています。トレーサビリティがしっかりしており、古い製粉機で熱が加わらないようゆっくり挽いているし、石臼を使用するのもイタリアの小規模製粉所と同じ。いつもフレッシュな粉をお送りいただけるので、風味がぜんぜんちがう。真っ白じゃなく灰分やふすまの味を感じます。もちもちではなく歯切れがよいです。(Pasta+ 富永正子)



## 大山こむぎプロジェクト

大山山麓の豊かな自然の中で栽培。鳥取県で途絶えていた小麦の生産を復活、今年度より「はる風ふわり」の生産を本格的にスタート。下記の新麦販売商品のほか、通常商品として「大山こむぎ パン用強力粉」(大山山麓の黒ぼく土壌、高低差のあるさまざまな圃場で栽培された鳥取県産ミネノカオリ&銀河のちからをブレンド。吸水がよく、ブレークダウンまでが長い)、「大山こむぎ パンケーキミックス粉 生産者指定 伯耆の郷」も販売。

■ 大山こむぎ 石うす挽き全粒粉 生産者指定 野口龍馬 図12.4 図1.57  
地粉を使ってみたくて、9年前より「大山こむぎ冷麺」として夏季限定で提供しています。石うす挽き全粒粉をブレンドした弾力のある細麺を、韓国冷麺のようにアレンジしました。小麦の香りが豊かで、濃厚なスープに合います。しっかりと固定のファンを獲得、夏の定番メニューに成長しました。(麺屋無双 川島誠)



## 大地堂 廣瀬敬一郎

■ ディンケル小麦

ドイツから輸入した種をもとに、ディンケル小麦(古代小麦)の栽培に日本の農家で最初に成功。ドイツ製の石臼で自家製粉、ディンケルの濃厚な風味を最大限に活かす。量が確保できないため、今年の新麦は新規の受付は行っておりません。悪しからずご了承ください。



## 素材倉

■ 桑名もち小麦 (25kg) 図約10 図0.44

2008年からもち小麦に着目。地元生産者に委託し、名古屋から揖斐川を越えたところ、三重県桑名市の川沿いの畑でもち小麦を生産しています。小麦の風味を引き出す石臼挽き。地元の特別支援学校と協力して「麦ストロー」を作るなど。麦を身近に感じてもらおう活動を行っています。



## ぼくらの小麦(櫛澤電機)

■ ぼくらの小麦 (10kg)

障がいのある方の仕事づくりに貢献する神奈川県産小麦。神奈川県桑野市・横浜市のゆめかおりを、神奈川県障がいのある方のための授産施設「共働舎」で、石臼挽き。風味を逃さずお届けします。(募集締切8月31日)



## 新麦コレクション

■ 61 SIXTY-ONE (10kg)

埼玉県ときがわ町の生産者グループTOFU産。農業化学肥料不使用の農林61号全粒粉。製粉直後に届ける、香りよく栄養価も高い“フレッシュミル”。トウモロコシのような甘さやゴマのような香りを最大限クリアに味わえます。



## 布袋食糧販売

■ きぬあかり (25kg)

図7.9±0.7 図0.32±0.04  
愛知県産の小麦きぬあかり。「国内産小麦新品種の品質評価」(製粉協会)において、新品種のうち製めん性の評価が3年連続1位になりました。がっつり系の店ですが、硬めのごまごわした麺ではなく、つるつるやわらかな食感を求めて、地元産のこの粉をブレンドしています。もちっとして、香りのいい麺に仕上がりました。小麦粉は生き物。少し配合を変えても仕上がりが大きく変わります。腕の見せ所だと思っています。(自家製麺屋多らうど2669)

■ ゆめあかり 図11.0±0.6 図0.40±0.04

■ 石臼挽き全粒粉ゆめあかり (10kg)  
愛知県産のパン用新品種。網目構造を密にするグルテン遺伝子を3本持ち、しっかりとした麺ができます。



## 西尾製粉

■ 新麦ゆめあかり

図11.5±0.5 図0.41±0.05  
製麺した際、鮮やかな黄色み、歯切れのよいコシ、しなやかさがあり、細麺、中太麺、極太麺等、中華麺用としてオールパースに活躍します。スープのうま味をやさしく包み込む小麦の風味をご賞味ください。



## 前田食品

■ 新麦 紅茜(べにあかね) (20kg)

図9.0 図0.59±0.05  
外皮に近い部分まで挽きこみ、色が黒めで風味が強い地粉風の麺に。低アミロース小麦「あやひかり」の特徴で、もちもち感と弾力を楽しめます。グルテンの網目構造を密にし、生地を強める遺伝子「Glu-B3g」をもつ「あやひかり」。60分間ゆでつ

ける伊勢うどんに使われるぐらい、ゆで溶けやぢぎれに強い品種です。低アミロースでやわらかもちりとしつつも、凛としたうつくしいうどんになります。(松ト麦 井上こん)

■ 新麦全粒粉 MS 細挽き (2.5kg)  
坂戸市「原農場」などで栽培した埼玉県産強力小麦「ハナマンテン」を細目に機械挽き。パンに入ると香ばしさが増し、麺に入ると風味が増します。細挽きのため粒子が細かく、扱いやすいのも特徴です。

■ 新麦 茨城県産ゆめかおり (20kg) 図13.4±1.0 図0.50±0.05  
茨城県西地域を中心とした、茨城パン小麦栽培研究会が栽培した「ゆめかおり」。タンパク値の上がりやすい火山灰土で、徹底した栽培管理により、高タンパク値をキープ。製パン性が高く、ロング挽きで風味も引出しました。



## 湘南小麦(ミルパワー・ジャパン)

湘南エリアの農家で小麦を契約栽培。外皮6層の内側3層(珠心層、種皮、内表皮)のみを残すピーリングでえぐみを取り除き、製粉時の熱で小麦の香りが失われない9回転/1分の超低速で石臼挽き。量が確保できないため、今年の新麦は新規の受付は行っておりません。悪しからずご了承ください。



## 前田農産

一軒の農家が品種を一本挽きして自ら販売する「顔の見える小麦」のバイオニア。各パン屋さんの声を丁寧に聞き、その要望は、十勝・本別町の広大な農場で、GPSを使った肥料散布など、最新の農業技術で実現されます。

■ 前田さんちの新麦はるきりり (25kg)  
グルテンのき方が強すぎず、粘性もあってやさしい。ブレンドすると他の小麦のおいしさをものすごく上げてくれます。もちろん単体で使うのも可能。旨味があるし、しっかりゆでると甘さが出ます。表面にぬめりがあり、スープのりもいい。締めるとすごく特徴が出て、冷やしのとき抜群。麺が黄色くなるのも個性的でいいですね。この前田農産のはるきりりは特に個性が強いと思います。(Japanese Ramen Noodle Lab Q 平岡寛視)



## 府金製粉

■ ゆきちから (25kg) 図10.5 図0.50

岩手県産ゆきちからをストレート挽き。高タンパクの硬質小麦です。  
■ ネバリゴシ青森県産(商品名:あすなる) 図8.0 図0.40  
独特のデンプン質(低アミロース)をもち、特徴ある製品作りができます。(解禁日 10月14日)

生地の物性を強める遺伝子「Glu-B3g」をもつ。やわらかさや弾力のある低アミロース品種の中でも、この遺伝子を持っているとただの弱い品種でなくなります。にゆるにゆる感があがりながら弾力がある。私的には、にゆる感がイチバン強く、食べてて気持ちいいのがネバリゴシ。甘さがしっかり感じられるのも特長。そのままおいしい麺になるので、創作に振らず、ぶっかけやきじょうゆなどシンプルなおいしい麺が引き立つでしょう。(松ト麦 井上こん)

■ もち姫 (25kg) 図10.0 図0.45

盛岡の南、岩手県紫波町で栽培。製品にモチモチ感やつるつる感を付与し今までにない食感の製品作りに最適です。もち姫を扱って14年。全国の方に知っていただくようになってきました。「魔性のパワー」をぜひ一度体感していただきたいです。名前のごくもちもち感が特徴。2割加えるだけで、食感が変わります。水を吸う小麦粉なので普段より少し多めの加水、水合がポイント。100%で打つ場合は水回しの後のそばろ熟成が大事です。太麺の手揉み麺として提供しています。とろけるような食感から生み出される甘みがあるので、しっかりした煮干しダシで仕上げました。(饗 くる喜 黒木直人)



## 江別製粉

■ 新麦 ハルユタカ (25kg) 図12.0 図0.44

栽培が難しく生産量が極めて少ないため幻の小麦ともいわれた「ハルユタカ」の新麦を使用。甘み、香り、もちもち食感など、ハルユタカの魅力をぜひご堪能ください。  
中力粉、強力粉という分類じゃなく、ハルユタカという特殊な小麦と考えております。ハルユタカのよさを

を贅沢に味わえるよう加水は低めにし、しっかり茹でてリッチな麺に仕上げてくださいね。(カドヤ食堂 橋和良)

■ 新麦 石臼全粒粉(ハルユタカ) (5kg) 図14.0 図1.30

希少品種「ハルユタカ」の新麦を、石臼で時間をかけて挽いた全粒粉。外皮を細かく仕上げているため扱いやすくなっています。  
はじめの口当たりは全粒粉らしくしっかりしていて、じょじょに甘味と香りが強くなり、なんの抵抗もなく消え、それでいて口の中には芳醇な香りあふれるといった印象。幅広い平打ちにすると、そのよさが引き立つのではないかと思います。(町田汁場しおらーめん進化 関口信太郎)

■ 新麦きたほなみ (25kg) 図9.0 図0.30

国内産小麦生産量第一位で抜群の安定感を誇る「きたほなみ」。麺色はクリーミーで、小麦の風味を活かしたもちっとコシのある麺に仕上がります。

しっとりミルクシーな感じの印象がある小麦粉です。他の小麦粉と配合するときは、きたほなみを50%以上配合した方が、この小麦粉の良さが出ると思います。加水多めの手揉み麺や、つけ麺に適しています。100%で平打ち麺を作りつけ麺で提供しました。あまり水でしめすぎないのがクリーミーな甘味を感じてもらえるポイント。うどんを提供したときも、ふんわり香る小麦の風味が心地よい麺になりました。(饗 くる喜 黒木直人)



## アグリシステム

■ ヌーヴォーオーガニックライ麦全粒粉

図10.3±3.0 図1.80 ±0.5

健全な土壌(腐植・団粒構造)は植物の根によって作られます。アグリシステムは土中深くに力強く根を張り、輪作体系や土壌バランスの改善に役立つライ麦を普及し、次世代に健全な土壌を継ぎたいと考えています。バイオダイナミックファームトカプチ(十勝更別村)で食用品種「ハンコック」を栽培。



## 中川農場

■ Blés de Population ■ スベルト

クローバーなど緑肥中心に無農薬・無化学肥料栽培。Blés de Population(数種の北海道品種を自然交配させたもの+古代小麦を混播)など、上記の品種を玄小麦として販売。  
量が確保できないため、今年の新麦は新規の受付を行っていません。悪しからずご了承ください。