

新麦コレクション

SHINMUGI COLLECTION



熊本製粉

■ **HARUKA** シリーズ 石臼挽もち小麦粉 紅(べに) 図13 図0.7

強力系もち小麦「モチハルカ」を使用。福岡、熊本県産を石臼挽しています。口溶けのよいもちもち感を、お試しください。(解禁日9月予定)

小麦の常識が変わります。湯種とちがい、より自然なデンプンの甘さともちもち感。食感がやわらかく、老化も遅れさせてくれます。ハード系からソフト系まで幅広く使え、5%から変化を楽しめます。入れすぎると腰折れの原因になるので要注意。(マツパン 松岡裕嗣)

■ **Premium T** (25kg) 図11.1 図0.42
熊本県玉名地区産ミナミノカオリ限定。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。

農家さんたちが手間を惜しまず栽培した、プレミアムと呼ばれるに値する品質のものだけで作られる小麦粉。これねば、しなやかさが伝わってきます。これ1本であらゆるパンの主役になり、ブレンドのメインに据えても、やさしい口あたりと穀物らしい風味をパンにもたらししてくれます。特に、乳製品と組み合わせると風味がより濃く感じられ、クロワッサンやブリオッシュに欠かせません。全粒粉を少し入れてスコーンも焼けますし、ペーグルも歯切れがよくなります。(パンダイゴ 上道大吾)



ろのわ

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。

■ **有機JASミナミノカオリ**
九州の小麦粉は穀物のような風味がありますが、さらにやさしくまろやかな香り、甘みが加わっています。歯切れもよく、さくっとしたパンに仕上がります。アンダーミキシングにして、パンチなどでつなぐほうが素材の持つ香りや風味が残ります。

(ブルージャム 櫻井広基)



太陽製粉

■ **みなみの新麦 (NBみなみの穂)** (25kg) 図10 図0.40

シンプルかつ奥深いイメージ。100%での使用はもちろん、他の小麦とのブレンドもやりやすいですね。冷蔵長時間発酵にも十分な適正があると思います。バケットなどハード系に向いています。(ブランジュリノアン/コンティニュー/シアン 田村秀亮)

■ **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。



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。



湘南小麦(ミルパワー)

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。



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ナミノカオリ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)

オーガニックの石臼挽き小麦とは思えない製パン性のよさ。意外にも、クリアで濃すぎない味わいのため食べやすい。特によいところは、オーガニックなので、後味に肥料や農薬の味を感じることがなく、小麦自体のすっきりとした旨味が余韻に残ります。(パンストック 平山哲生)



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、13年目で250トンまで収穫量を拡大。ミナミノカオリ、銀河のちからが30年ぶりに産地品種銘柄に認定されたのにつづき、チクゴイズミも認定。今年度より「はる風ふわり」の生産も本格的にスタート。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壤、高低差のあるさまざまな圃場で栽培された鳥取県産ミナミノカオリ&銀河のちからをブレンド。吸水がよく、ブレイ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。

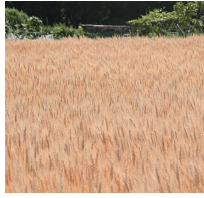
■ **大山こむぎ 石うす挽き全粒粉 生産者指定 野口龍馬** 図12.4 図1.57
いちばんの特徴は何と言っても口に入れた時に広がる穀物の風味。大自然で育ったんだと感じる力強い香りが特徴だと思います。ハード系に奥行きを持たせたい時や、シンプルなパンの隠し味に最適です。(マツパン 松岡裕嗣)



素材倉

■ **桑名もち小麦 (25kg)** 図約10 図0.44
もち米と同じように、でんぷんの中にアミロースが少なく、とてももちもちする特徴がある小麦です。小麦の風味を引き出す石臼挽き。名古屋から揖斐川を越えたところの川沿いの畑で作られています。

特徴を活かし、パンの老化を遅らせる使い方をしました。菓子パンや食パンなどに3~10%加えると、湯種を使わずとも似たような効果が得られます。50%程度配合し、個性をダイレクトに表現するのももちろん◎。香りの少ないタイプの液体油脂との相性もよいです。(SHOPAIN ARTISAN BAKEHOUSE 平山翔)



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。神奈川県秦野市・横浜市のゆめかおりを、神奈川県「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)

香ばしい香りとうほうじ茶のようなやさしい甘みのぼくらの小麦。昨年の講習会で、100%でバケットにしましたが、日が経つごとに旨味が強くなって、噛むごとにじわじわとおいしい小麦でした。大きなふすまもなく、さらさらとして使いやすいので、シンプルに食パンなどに30~40%ほど配合しても味わいのあるパンが焼けるように思います。(CICOUTE BAKERY 北村千里)



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。昔の農家にあった「納屋」のような香り。いい意味で、草木、野菜、果樹などを育む土壌の香りに近く、農業・化学肥料不使用だからこそ醸しだせると思います。野生的な風味の奥にやさしい甘さもあり、配合量を抑えても存在感は発揮できます。粒度は少し粗いので、オートリーズが有効。僕は、オートリーズ時に塩麹も合わせて酵素分解を促し、小麦の甘さを引き出すと同時に、和の要素を加えています。和食との相性もよいです。(Blanc a la maison 和田尚悟)



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。そのもちもちさ、なめらかさを、パンやお菓子でも活かしてください。

■ **石臼挽き全粒粉ゆめあかり (10kg)**
ゆめあかりの豊かな香りを損なわないよう、石臼でじっくり挽いています。細挽きのため、20%程度ならグルテン形成を阻害せず、食パンもふっくら仕上がります。
■ **ゆめあかり** 図11.0±0.6 図0.40±0.04
ガス保持しやすい形状のグルテン遺伝子を3本持ち、製パン性が高い。比較的扱いやすく、さまざまなパンの骨格として使えます。バケットなどリーンなハードブレッドで使ったときの焼きあがりの食感が好きで、少しの穀物と合わせて、よさを引き出しました。安定した製粉状態もよい感じ。パンももちろん、ラーメンでも味わってみたいです。(SHÔPAIN ARTISAN BAKEHOUSE 平山翔)



前田食品

■ **新麦 紅茜(べにあかね) (20kg)** 図9.0 図0.59±0.05

低タンパク、低アミロースが特徴の埼玉県産「あやひかり」。甘味があり、もち感が出やすいですね。バケット、カンパニユ、ハードトーストなどのハード系を作るとき、高タンパクの国産小麦に1~2割混ぜることで、歯切れがよくなり、ほどよいボリューム感に仕上がります。(BREAD IT BE ベーカリー&レストラン 沢村 森田良太)

■ **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。パンに入れると香ばしさが増し、麺に入れ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。エイジング(超長時間発酵)ピッツァに使いました。イタリアのピッツァ粉同様のタンパクの高さと質。1CW(北米産強力粉)のようなイメージです。吸水もよく、ボリュームのあるパンを焼けます。食パン、菓子パン、ドーナツなど幅広く作れる、関東次世代エース。(ブラフベーカーリー 栄徳剛)



府金製粉

■ **もち姫 (25kg)** 図10.0 図0.45
デンプンは「アミロース」と「アミロペクチン」で構成されますが、もち姫は、アミロース比率が極端に低い、画期的な品種。もちもち感、しっとり感、せんべいなどではばりばり感も出ます。

配合の一部を置き換えるだけでもちょっとした食感を付与できます。配合率を高める場合、生地の骨格を維持することが困難なので小型パンにすることがポイント。食パンなら10%置き換えるだけで食感は一変します。3斤型より、1斤型を使うことで腰折れを防げます。(ブラフベーカーリー 栄徳剛)
■ **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。主張が強すぎずやさしい風味、東北美人な白い準強力粉。ヨーグルトなどのホモ系乳酸菌と相性がよいです。フランスパンやハードトーストにピッタリ。損傷デンプンが少ないのか？ 麦の味が飛ぶのを防ぐため、ホシノ酵母やアコ酵母、パン酵母を使う場合、モルトを多めにするのがポイント。(ブラフベーカーリー 栄徳剛)
■ **ネバリゴシ青森県産(商品名:あすなろ)** 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)

おもしろい名前だと思いました。タンパク値は低く、デンプンは低アミロース。皮がモナカのように軽くなり、中身はもっちりつつも喉越しのよさがあります。スープに浸せばまさにうどんやすいとん感覚。地粉界の名脇役？いや、それ以上、「怪優」でしょう。シンプルに100%でバケットにしています。そこに、さらめバターをはさんでも、アイスモナカのようになります。(チェスト船堀 西野文也)

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。



西尾製粉

■ **新麦ゆめあかり** 図11.5±0.5 図0.41±0.05

愛知県産のパン用品種。小麦の持つ風味を活かすため、ふすまの近くの部分まで入れたロング挽き。伸びがいいので、食パンも作れます。

伸びのある力強いボリューム感と日本人好みの甘味ある生地ができます。粉の風味があっさりとした上品で、糖類やバターなど副材料の香りや旨味を最大限に活かしてくれる粉。単一でもよいし、ブレンドとしてポイントで使用してもよい仕事をしてくれます。(涼太郎 渡邊涼太郎)



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。

ソフト系、ハード系どちらにも特徴を活かせる小麦。数種類の小麦粉を混ぜて使う場合、ベースとして使え、他に全粒粉やライ麦など特徴のある粉と混ぜるとバランスのよいパンに仕上がります。(BREAD IT BE 森田良太)

■ **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。

細かいタイプの全粒粉なので生地のまとまりがよく扱いやすい。食パンにしても、ざらついた食感もなく、湯種にして使えばしっとりして歯切れよく仕上がります。(BREAD IT BE 森田良太)

■ **新麦きたばなみ (25kg)** 図9.0 図0.30
国内で最も多く作付けされている小麦品種で、日本麺や菓子に適しています。しっとりとした食感の中に小麦の味わいが広がります。

触った感じはほどよく細かく、しっとりとした印象。マドレーヌにすると、生地の持ち上がりもよく、ふわふわ軽くなる感じもありませんでした。副材料の味わいを持ち上げ、かつ土台となる小麦の味わいも感じさせてくれます。(PATH 後藤裕一)



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」のパイオニア。各バン屋さんの声を丁寧に聞き、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します。

■ **前田さんちの新麦はるきりり (25kg)**
すっきりとしてクリアなおいしさ。ほのかな甘さもほどよい力加減も、口溶けのよいパンにとても好相性だと感じました。同じ品種でも甘味が「2つ増し」の前田さんの小麦たち。みずみずしく手触りもやさしい印象でした。(CICOUTE BAKERY 北村千里)



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ブチ(十勝更別村)で食用品種「ハンコック」を栽培。ライ麦75%のパンやカンパニユなど、酸味を出さないように仕込んでいるのですが、ライ麦本来の香りや風味がしっかり出ます。水分を多めに入れてもボリュームが出やすいです。また、バターとの相性もよく、アーモンドブードルの一部をこのライ麦で置き換え、「フィナンシェメロンパン」を作っています。(発酵所 松岡秀)



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おりません。悪しからずご了承ください。