

Mon style

モンスティル



個性と表現力を引き出す粉

“モンスティル”はフランス語で“俺流”を意味します。

十勝小麦は品種の多様化により世界品質のブランド小麦の産地となる可能性を持っています。

その可能性は職人の個性と表現力を存分に引き出します。

北海道小麦の特性を最大限に引き出しました

北海道小麦の新品種「はるきらり」「きたほなみ」の特性を生かした軽やかさと上品な風味に加え、「キタノカオリ」の野性味ある力強さをバランスよくブレンドしました。

本格的で軽やかなクラストの食感と日本人好みに調整されたクラムとの調和が絶妙です。また十勝麦の風工場の「石臼挽き全粒粉」との相性も抜群です。

商品情報



個性と表現力を引き出す粉

“モンスティル”はフランス語で“俺流”を意味します。十勝小麦は品種の多様化により世界品質のブランド小麦の産地となる可能性を持っています。その可能性は職人の個性と表現力を存分に引き出します。

名称：モンスティル
たんぱく：10.8±0.5
用途：バゲット・ハード系パンなど

量目：25 kg
灰分：0.48±0.05

アグリシステム社の取り組み



①契約栽培原料100%

アグリシステムと小麦生産者で立ち上げた協議会「十勝麦笑の会」の生産者を中心に、すべての原料が契約栽培されており、栽培履歴を明確にしています。



②フィールドマン

畑のコンサルタント「フィールドマン」が契約した生産者さんの畑を毎日巡回し、それぞれの畑に最適な栽培方法を時期・状況に応じて提案・指導しています。



③環境保全型農業

人と地球にやさしい持続可能な環境保全型農業を拡大するため、「土づくり」から安心して高品質な小麦の栽培の普及に努めています。



④ポストハーベストフリーで安心安全

ポストハーベストとは収穫後に使われる農薬です。使用されることにより農薬が小麦に残留する比率が高くなります。麦の風工場の小麦はポストハーベストフリー（収穫後農薬不使用）です。

栗原シェフ監修

モンスティルで作る、『十勝バゲット』のルセット

モンスティルの十勝バゲット

モンスティル	100.00%
塩	2.00%
蜂蜜	1.50%
インスタントドライイースト	0.20%
小計	103.70%

吸水	77.00%
----	--------

ミキシング	L3 オートリーズ 20分 L2M1
捏上温度	22℃
捏上後	室温 30分
発酵後パンチ後	4℃冷蔵庫 18時間以上の発酵後 室温（生地の中心部が17℃になるまで）
分割	バゲット：280g クッペ：130g
フロアタイム	24℃ 65℃ 60分
成形	バゲット：ガス抜き後棒状 ガス抜き後クッペ
ホイロ	27℃ 55% 32分
焼成	240℃ / 245℃ 25分スチーム2回

モンスティルとスム・レラ T70 の十勝バゲット

モンスティル	70.00%
スム・レラ T70	30.00%
塩	2.00%
蜂蜜	1.50%
インスタントドライイースト	0.20%
小計	103.70%

吸水	78.00%
----	--------

ミキシング	L3 オートリーズ 20分 L2M1
捏上温度	22℃
捏上後	室温 30分
発酵後パンチ後	4℃冷蔵庫 18時間以上の発酵後 室温（生地の中心部が17℃になるまで）
分割	バゲット：280g クッペ：130g
フロアタイム	24℃ 65℃ 60分
成形	バゲット：ガス抜き後棒状 ガス抜き後クッペ
ホイロ	27℃ 55% 32分
焼成	240℃ / 245℃ 25分スチーム2回

使用ミキサー：愛工舎製作所マイティ 60 (Low 120-175 High 240-350)
ルセット監修：はるこまベーカリー 栗原民也シェフ（十勝帯広市）



生きた土 - 健全な作物 - 人間の健康
アグリシステム株式会社

北海道河西郡芽室町東芽室基線 15 番地 8
☎0155-62-2887 FAX 0155-62-1611
<http://www.agrisystem.co.jp>