

十勝が世界のパン用小麦のブランド産地として一步を踏み出した——

国内初の超強力（高たんぱく）品種『ゆめちから』をブレンドしたパン用小麦粉です。

今日までの国産小麦にはなかった高い製パン性を実現。

国産小麦特有のもちもちとした食感と風味を生かしたバランスの良いブレンドに仕上げております。

食パン、菓子パン生地など幅広い用途で活躍します。

また十勝麦の風工房の「石臼挽き全粒粉」との相性も抜群です。

多彩な十勝産小麦粉のラインナップでインパクトのあるパンを。

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。国産小麦はポストハーベストフリー（収穫後農薬不使用）です。

十勝
ゆめ
ちから
びゅんど



- 名称 : 十勝ゆめぶれんど
- 内容量 : 25kg
- 蛋白 : 12.0±0.5%
- 灰分 : 0.47±0.05%
- 用途 : 食パン、菓子パン生地



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>

菓子パン

(十勝ゆめふれんど100%)

十勝ゆめふれんど	100	ミキシング たて型	L3M4 ↓ M4H6
上白糖	17	捏上温度	25.5℃
塩	1	捏上後	20分後大分割
脱脂粉乳	4		1kg玉×4 →冷蔵庫(4℃一晩)
卵	10	分割	室温放置1時間後
生クリーム(40%)	3		40g×25個
水	47	フロアタイム	27℃ 65% 60分
生イースト(ニッテン)	3.5	餡詰め後ホイロ	29℃ 70% 60分
ルヴァンリキッド	5	焼成	215℃/210℃
無塩バター	8		10~12分
マーガリン	4		
小計	203		

菓子パン

(+スム・レラT70)

十勝ゆめふれんど	75	ミキシング たて型	L3M4 ↓ M4H5.5
スム・レラT70	25	捏上温度	25.5℃
上白糖	17	捏上後	20分後大分割
塩	1		1kg玉×4 →冷蔵庫(4℃一晩)
脱脂粉乳	4	分割	室温放置1時間後
卵	10		40g×25個
生クリーム(40%)	3	フロアタイム	27℃ 65% 60分
生イースト(ニッテン)	3.5	餡詰め後ホイロ	29℃ 70% 60分
ルヴァンリキッド	5	焼成	215℃/210℃
無塩バター	8		10~12分
マーガリン	4		
水	50		
小計	206		

山形食パン

(十勝ゆめふれんど100%)

十勝ゆめふれんど	100	ミキシング たて型	L3M2 ↓ M2H4
上白糖	4	捏上温度	25℃
食塩	2.1	捏上後	1時間30分後
モルト	0.3	分割	210g×4コ
卵	5		5本
生クリーム(40%)	5	フロアタイム	27℃ 65% 80分
水	61	成型	丸めて型詰め
ルヴァンリキッド	6	ホイロ	29℃ 65% 90分
サフ ドライイースト赤	0.8	焼成	210℃/260℃ 38分
無塩バター	6		
小計	190		

山型食パン

(+キタノカオリT85)

十勝ゆめふれんど	80	ミキシング たて型	L3M3 ↓ M2H4
キタノカオリT85	20	捏上温度	25℃
上白糖	4	捏上後	1時間40分後
食塩	2.1	分割	210g×4コ
モルト	0.3		6本と3/4
卵	5	フロアタイム	27℃ 65% 85分
生クリーム(40%)	5	成型	丸めて型詰め
水	64	ホイロ	29℃ 65% 95分
ルヴァンリキッド	6	焼成	210℃/265℃ 37分
サフ ドライイースト赤	0.8		
無塩バター	6		
小計	193		

クロワッサン

(十勝ゆめふれんど100%)

十勝ゆめふれんど	100	ミキシング たて型	L5M2
上白糖	7	捏上温度	21℃
食塩	2.2	捏上後 分割	2分割→すぐ冷凍(-15℃)
卵	5	折込	3×3×3
生クリーム(40%)	5	油脂	500g アートピアロワールト
牛乳	10	成形	75g
水	40	ホイロ	29℃ 65% 60分
ルヴァンリキッド	5	焼成	225℃/220℃ 12分
生イースト(レギュラー)	3		
無塩バター	5		
小計	182		

クロワッサン

(+北海道地粉T110)

十勝ゆめふれんど	60	ミキシング たて型	L5M1.5
北海道地粉T110	40	捏上温度	21℃
食塩	2.2	捏上後 分割	2分割→すぐ冷凍(-15℃)
上白糖	7	折込	3×3×3
卵	5	油脂	500g アートピアロワールト
生クリーム(40%)	5	成形	75g
牛乳	10	ホイロ	29℃ 65% 60分
水	40	焼成	225℃/220℃ 13分
ルヴァンリキッド	5		
生イースト(レギュラー)	3		
無塩バター	5		
小計	182		

※使用したミキサー 愛工舎製作所マイティ60 (Low 120-175 High 240-350)



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