

『小麦でつながる、とちち小麦ヌーヴォー 2014』

～ 2014年9月、年に一度の希少なヌーヴォーパン小麦パンが全国一斉に解禁 ～



背景・経緯

北海道では美味しいパン用小麦がたくさん獲れます。その獲れたて新鮮な小麦粉でパンを作り、たくさんの人に食べてほしいという思いから、**北海道十勝の農家さんと全国のパン屋**が立ち上がり、**消費者**を巻き込んで「十勝小麦ヌーヴォー」を開催します。

概要

フランスのワインに「ボジョレー・ヌーヴォー」があるように、北海道十勝にも「貴重な新麦のパン用小麦粉」があります。7～8月の収穫から最短期間で製粉することで実現したヌーヴォー小麦から作られるパンが、**毎年9月23日の解禁日に全国のパン屋で一斉に発売されるイベント**です。

今年7月にはベーカリーシェフを小麦畑（十勝）に招待する「十勝ツアー」も開催され、9月には都内で「小麦ヌーヴォーパン祭り」が開催されるなど、**産地農家さんとパン屋と消費者がヌーヴォー小麦を通じてつながることで、国産小麦の地産地消と国産小麦粉パンの普及を促進**します。

実行委員会の概要

実行組織名称	小麦ヌーヴォー委員会
所在地	北海道河西郡芽室町東芽室基線 15 番地 8
問い合わせ先 （事務局/アグリシステム株式会社 販売部：伊藤 / 遠藤）	
電話番号	0155-62-2887
FAX 番号	0155-62-1599
eメール	komugi-nouveau@agrisystem.co.jp