



TOKACHI
Komugi
Nouveau
2014

とかち小麦ヌーヴォー

収穫したての小麦でつくる“旬なパン”を
日本中の“みんな”で楽しもう！

9/23
解禁



- STEP 1** 収穫したばかりの「ヌーヴォー小麦」を最短で製粉し、ベーカリーに届けます。
- STEP 2** ベーカリーは「ヌーヴォー小麦」100%のオリジナルレシピを開発し、「ヌーヴォー小麦パン」を作ります。
- STEP 3** 9月23日の解禁日に、全国のベーカリーで「ヌーヴォー小麦パン」の販売がスタートします。
- STEP 4** 日本中のご家庭で、「ヌーヴォー小麦パン」を楽しみます。



小麦の季節に「つくる」「食べる」パン ～育った畑と育てた人の顔を感じる幸せ～

小麦は、暑い盛りの7月～8月に黄金色となり、収穫されます。
収穫・製粉直後の9月に味わう「ヌーヴォー小麦パン」は、
風味豊かで生命力があふれる、まさに“旬なパン”なのです。
十勝の小麦農家と全国のベーカリーが協力し合い、
パンの旬を楽しむことが初めて可能になりました。

もっと、産地の畑や生産者のことを知ってほしい。
もっと、「育てる人」「つくる人」「食べる人」がつながってほしい。
感謝しながらパンをつくったり、食べたりできたら幸せだなあ。
「みんな」がつながることで、日本の食の未来を守れたら…
そんな想いから「とかち小麦ヌーヴォー」はスタートしました。

7
July

8
August

9
September

とかちニューヴォー小麦ラインナップ

石臼挽き全粒粉タイプ（品種単挽き）

ニューヴォー キタノカオリ T85

25 kg / 7,940 円（税別）

蛋白：12.3% / 灰分：0.84%

分類：強力

品種：キタノカオリ

10～50%ブレンド。

あらゆる生地にブレンドすることで、小麦の風味と甘味を引き出します。

石臼挽き（品種単挽き）

ニューヴォー スム・レラ T70

25 kg / 5,960 円（税別）

蛋白：10.4% / 灰分：0.73%

分類：中力～準強力

品種：きたほなみ

ストレート及びブレンドで。

バゲット、スコーン、塩パン、焼き菓子、ハード系全般に。

ご注文締切

平成 26 年

5月 20 日（火）



ニューヴォー小麦は
オリジナル紙袋で
届きます

パン用ブレンド

ニューヴォー 十勝ゆめふれんど

25 kg / 5,580 円（税別）

蛋白：12.0% / 灰分：0.45%

分類：強力

品種：ゆめちから

キタノカオリ

きたほなみ

もちり、引きのある食感。

高い製パン性と吸水性。

食パン、クロワッサン、ベーグルに。

ニューヴォー 北海道ゆめきらり

25 kg / 4,700 円（税別）

蛋白：11.8% / 灰分：0.45%

分類：強力

品種：ゆめちから

はるきらり

きたほなみ

高い耐性を持つ、製パン性を追求した

オールマイティーベース粉。

山型食パン、ブリオッシュ生地に。

ニューヴォー モンステイル

25 kg / 5,110 円（税別）

蛋白：10.8% / 灰分：0.48%

分類：準強力

品種：はるきらり

きたほなみ

キタノカオリ

ハード系パン用粉のオールマイティ

ーベース粉。無添加。バゲット、

カンパーニュ、リュスティックに。

※蛋白・灰分の数値は、原料により変動する場合がございます。

会員様に
進呈



とかち小麦ニューヴォー
会員証

会員様に
進呈



■ポスター
■作況情報 POP
■店頭 POP

会員様に
進呈



ディスプレイ用
■小麦粒
■小麦の穂

有料
販促グッズ

■のぼり
■シール



とかち小麦ニューヴォー
Web

公式 Web サイトを開設

作況情報

作況情報を配信

イベント

5月

作況情報を配信

参加ベーカリーに、ニューヴォー小麦畑からの情報が毎月配信されます。

8月

十勝小麦ツアー

十勝の小麦畑を見学し、小麦農家と交流する2泊3日のツアーです。

9月 23 日

とかち小麦ニューヴォー解禁祭り in 十勝

9月 28 日

とかち小麦ニューヴォー解禁祭り in 東京

ベーカリーのトップシェフ達がつくる「ニューヴォー小麦パン」の即売会や生産者とシェフとの対談などを予定。

とかちヌーヴォー小麦解禁日までの流れ

とかちヌーヴォー 小麦のご注文
会員登録
＜先着 100 社様＞



注文用紙 ＜FAX＞ OR メール



とかちヌーヴォー 小麦納品

【ご注文締切】 平成 26 年 **5月20日**（火）

■お申込みは、原料の都合上《先着 **100** 社様限定》とさせていただきます。

■とかちヌーヴォー小麦は **5袋**（5 種類の製品混載可）からご注文承ります。

とかちヌーヴォー小麦へのご注文が「とかち小麦ヌーヴォー」への参加手続きとなり **会員登録** が完了いたします。

【納品】 平成 26 年 **9月初旬頃**を予定

※ヌーヴォー小麦パンの販売は、原則解禁日以降となります。

※ **追加 ご注文期間** 平成 26 年 **6月2日**（月）～ **11月30日**（日）

とかちヌーヴォー小麦
ご注文方法
FAX **0155-62-1599**

注文用紙（FAX）または メールでご連絡ください。

<mail> komugi-nouveau@agrisystem.co.jp

下記の事項をメールにご記載ください。

お名前 / 社名（店名） / ご連絡先（電話番号）

小麦ヌーヴォーの規約

ヌーヴォー小麦粉は「その年度に獲れた」小麦を製粉した小麦粉をいいます。

小麦ヌーヴォーで作られるパンは、指定された解禁日以降に販売できます。

「小麦ヌーヴォーパン」は、各ベーカリーで独自の材料・レシピで製造できます。

「小麦ヌーヴォーパン」とは、小麦粉の配合を 100%ヌーヴォー小麦で製造したパンです。

小麦ヌーヴォー参加店は、「会員証」を店内のお客様に見える場所に掲示します。



TOKACHI
Komugi
Nouveau
2014

※とかち小麦ヌーヴォー会員様の個人情報を無断で開示したり、販売したり、貸し出すことはいたしません。
※天候不順などでヌーヴォー小麦が予定通りに製造できない場合は、解禁日が遅れる可能性があります。
また、原料が不足した場合は、中止・キャンセルとさせていただきます。

とかち小麦ヌーヴォー参加店対象

十勝小麦ツアー

【2泊3日】8月5日～7日



主なツアー内容

小麦農場の見学・生産者との交流

製粉工場の見学（石臼など）

こだわりチーズ工房の見学

十勝の自然に囲まれた 夕食交流会（BBQ）



参加お申込について

参加ご希望の方は、注文用紙の参加希望欄にご記入ください。

■ツアーの対象は、とかち小麦ヌーヴォー参加店とさせていただきます。

■参加ご希望者様多数の場合は、《先着 **40** 名様》とさせていただきます。

【お申込締切日】 平成 26 年 **5月20日（火）**

■ツアーの詳細は、WEB にてご案内いたします。



TOKACHI
Komugi
Nouveau
2014

主催／小麦ヌーヴォー委員会

後援／十勝毎日新聞社、北海道新聞社帯広支社

事務局／アグリシステム(株) 〒082-0005 北海道河西郡芽室町東芽室基線 15-8

TEL / 0155-62-2887

FAX / 0155-62-1599

e-mail / komugi-nouveau@agrisystem.co.jp