



TOKACHI
Komugi
Nouveau
2014



とがち小麦ヌーヴォー

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「とがち小麦ヌーヴォー」はスタートしました。

7 July

8 August

9 September