

今日の私たちの選択が未来をつくります。



顔の見える小麦をお届けします北海道産契約栽培小麦100%

私たちは生産者と共に「土づくり」に取り組むことで、できるだけ化学農薬・化学肥料に頼らない環境保全型農業の普及に取り組んでいます。使用する原料小麦はいつ、どこで、だれが、どのようにつくったのか、生産履歴「トレーサビリティ」の詳細を明確にしています。



ポストハーベスト(収穫後農薬)及びプレハーベスト(収穫直前農薬)農薬不使用

人間の健康や環境に負荷を与えるグリホサート、マラチオンなどが残留する危険性の高いポストハーベスト及びプレハーベスト農薬を使用した原料小麦は一切取り扱っておりません。また化学合成物質を利用した薰蒸も一切行っていません



ネオニコチノイド系農薬不使用

あらゆる農産物の生産に関わる「ミツバチ」の生態系を破壊してしまう「ネオニコチノイド系農薬」の危険性について契約農家と話し合い、小麦に対する使用を全面禁止することに決めました。(2019年産より)

フィルドマン×麦笑の会

保管技術

アグリシステムにはフィルドマンという生産者のパートナーがいます。土づくりや栽培技術指導を通じて、麦笑の会※の契約農家さんと共に安全で高品質な農産物の生産、環境保全型農業の普及に取り組んでいます。

※アグリシステムと小麦生産者で立ち上げた北海道産小麦の普及に取り組む協議会

小麦の品質を損なわないよう、埋炭や特殊セラミックによる抗酸化作用を利用した「小麦蘇生倉庫」で小麦保管を行っています。そして選別・製粉されたアグリシステムの小麦粉製品はすべて低温保管されており、品質の差別化を図っています。

第三世代小麦

「ゆめちから」「はるきりり」「きたほなみ」の新品種誕生により、北海道産小麦の加工適正は世界最高水準にまで飛躍しました。また既存品種との組み合わせにより、世界に類のない味・香りを表現できます。栽培面も優れており安定的な小麦生産、安定供給も可能になります。

ゆめちから

播種時期:秋 品種:超強力

パン・中華麺用。北海道産小麦品種初の超強力系品種。タンパク値が高く、ミキシング耐性が強い。もっちりした食感が特徴。生産面では萎縮病、穂発芽にやや強い。

はるきりり

播種時期:春 品種:強力

優しく上品な香り、コシの強さと歯切れの良さを持つ。ほどよいタンパク値で幅広い用途に利用可能。穂発芽に強く、赤カビ病によるかび毒デオキシニバレノール蓄積量が少ない。

きたほなみ

播種時期:秋 品種:中力

ホクシンの後継品種。北海道でもっとも作付面積が多い。オーストラリア産「ASW」を超える加工適正を持つ。ほどよいコシとやわらかさが特徴。穂発芽、萎縮病に強い。

キタノカオリ

播種時期:秋 品種:強力

アミロペクチンの割合が高いでんぷん質を持ち、もちもちとした食感が特徴。黄色味がかかった粉色、クリーミーな甘い風味。吸水率が高い。生産面では穂発芽にとっても弱い。

ホクシン

播種時期:秋 品種:中力

実需の要望に応じて作付を復活した希少品種。独特の穀物味があり、ブレンドすることで風味が増す。もともと麺用であったがパン用にも向く。穂発芽耐性がやや弱い。

新品種

既存品種



未来の子どもたちのために

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
TEL:0155-62-2887 FAX:0155-62-1599
<http://www.agrisystem.co.jp>



アグリシステム株式会社

業務用小麦粉カタログ

Vol.3

未来の子どもたちのために

私たちは次世代により良い食と地球環境を継いでいくため、持続可能な環境保全型農業の普及に取り組んでいます。農、食、教育、医療、環境、経済あらゆる社会問題はつながりの分断にあります。

今、「育てる人」「つくる人」「食べる人」が1つのテーブルにつき、対話を重ねていくことが重要です。

私たちはあなたと共に
生産者と消費者をつなげる架け橋でありたいと思っています。

石臼挽き

石の重みでゆっくり丁寧に挽いているため、摩擦熱が少なく製粉による小麦粉の劣化が抑えられます。小麦粉本来の旨味・風味・栄養価が活かされた製粉方法です。

- ・食物繊維、ミネラルが豊富
- ・旨味系、甘味系の遊離アミノ酸含量が多い
- ・歯切れ、口どけ、口当たりが良い
- ・吸水がいい
- ・酸化を抑える（低温製粉）

ブラン(ふすま)



蛋白質：10.4%
灰分：0.79%
規格：15kg
品種：ホクシン
産地：北海道



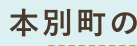
蛋白質：11.6%
灰分：0.85%
規格：15kg
品種：きたほなみ
産地：十勝



蛋白質：11.5%
灰分：2.00%
規格：12kg
品種：ホクシン
産地：北海道



スム・レラ T70
ストレート
または10～50%のブレンド推奨



本別町の石臼挽き地粉
10～30%ブレンド推奨



北海道ブラン
アリュールン層を中心としたふすま(ブラン)
5～30%ブレンド推奨
低糖質の機能性

麦の風方式

石臼挽きに近い状態で挽くことができる独自の粉碎方法による製粉方法です。

- ・ふすまと胚芽に含まれる栄養成分はそのまま
- ・旨味系、甘味系の遊離アミノ酸含量が多い
- ・ロール製粉より低温製粉
- ・粒度が石臼挽きに近い状態に製粉できる



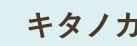
蛋白質：13.5%
灰分：0.97%
規格：15kg
品種：キタノカオリ
産地：北海道



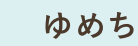
蛋白質：14.2%
灰分：1.25%
規格：15kg
品種：ゆめちから
産地：十勝



蛋白質：10.0%
灰分：1.35%
規格：10kg
品種：ライ麦
産地：十勝



キタノカオリ 全粒粉
10～50%ブレンド推奨
小麦の風味・甘味を引き出す



ゆめちから全粒粉
ストレート
または5～50%ブレンド推奨



ライ麦全粒粉
栄養価が豊富
今までにない独特な風味
生地全般にブレンド

単品種挽き

単品種挽きだから、品種それぞれの特徴や風味を味わって頂けます。また石臼挽き全粒粉との相性も抜群です。多彩な小麦粉とのラインナップでインパクトのある麺を！



蛋白質：11.4%
灰分：0.46%
規格：25kg
品種：はるきりり
産地：北海道



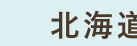
蛋白質：12.5%
灰分：0.50%
規格：25kg
品種：春よ恋
産地：北海道



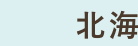
蛋白質：13.3%
灰分：0.45%
規格：25kg
品種：ゆめちから
産地：北海道



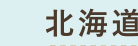
蛋白質：12.0%
灰分：0.50%
規格：25kg
品種：キタノカオリ
産地：北海道



北海道はるきりり
クセの少ない小麦粉



北海道春よ恋
クセの少ない小麦粉



北海道ゆめちから
ベース粉にブレンドすることで
生地の旨みを引き出す



北海道キタノカオリ

単品種挽き

三品種挽き(ロール製粉)



蛋白質：9.3%
灰分：0.45%
規格：25kg
品種：きたほなみ
産地：北海道



蛋白質：11.8%
灰分：0.45%
規格：25kg
品種：ゆめちから
キタノカオリ
きたほなみ
産地：十勝



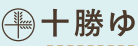
蛋白質：12.0%
灰分：0.45%
規格：25kg
品種：ゆめちから
はるきりり
きたほなみ
産地：北海道



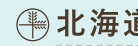
蛋白質：11.0%
灰分：0.50%
規格：25kg
品種：はるきりり
きたほなみ
キタノカオリ
産地：北海道



パティシエール
ベース粉にブレンドすることで
生地の旨みを引き出す



 **十勝ゆめぶれんど**



 **北海道ゆめきりり**



 **モンスティル**

麦の風工房のこだわり

弊社製品は添加物・改良剤等は使用しておりません。
使用する原料小麦はポストハーベストフリー(収穫後農薬不使用)です。
また燻蒸処理などは行っておりません。
石臼挽き・麦の風方式は独自のクリーニング技術を用いて原料小麦の硬い外皮の外側を除去することでえぐみやふすま臭を抑え、ミネラル分が高く、風味の良い内側のふすま・胚芽・アリュールン層を中心に挽いています。
また衛生面も優れています。

 毎年9月中旬頃から数量限定でヌーヴォー小麦(とれたて小麦)が販売される商品

- ※ 一部商品(ロール製粉)は十勝産・北海道産契約栽培原料を100%使用し製造を委託しております。
- ※ 小麦品種・産地は小麦の作況・収穫状況により変更する場合がございます。
- ※ 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。

