

北海道産小麦の特徴をいかした 安心・安全な小麦粉をご家庭にお届けします。

1 超強力粉品種「ゆめちから」と、優良新品種「はるきらり」、「きたほなみ」をブレンド。

2 世界最高水準の製パン性を実現。

3 上品な味は一流のブーランジェリー^{※1} から高い評価を受けています。この品質をそのままご家庭へお届けします。

4 低アミロース小麦^{※2} の特徴であるもちもち感を引き出しました。北海道産小麦は小麦本来の豊かな風味が味わえ、低アミロースのモチモチした食感と適度な引きの強い食感が楽しめます。また伸弾性が強く、しっかりしているので製パンにも適しています。

※1 フランス語でパン屋という意味。「boulangerie」。職人自らが小麦を選んで粉をこね、焼いたパンを売るお店。

※2 小麦のデンプンはアミロースとアミロペクチンに分けられ、アミロースが少ない小麦（低アミロース小麦）は相対的にアミロペクチンが多くなり、アミロペクチンが多いとデンプンの粘性は高まりモチモチした食感となります。アミロースが多くなると粘りは少なく軽い食感になります。

アグリシステム社の取り組み

つくり手の顔が見える小麦^{※3}

アグリシステムの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ます。製粉ロット毎の生産者について生産履歴を明確にしたトレースサビリティを実現しています。

フィルドマン

畑のコンサルタント「フィルドマン」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。

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。

ポストハーベスト農薬フリーで安心安全

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。麦の風工房の小麦はポストハーベストフリー（収穫後農薬不使用）です。

※3 物品の流通経路を生産段階から最終段階まで追跡が可能な状態。商品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、商品の原料が「誰が」、「どこで」、「いつ」、「どのように」、生産した農産物かが分かる仕組みになっています。

未来の子どもたちのために
アグリシステム株式会社

小麦粉製品カタログ

家庭用

アグリシステムは化学農薬や化学肥料にできるだけ頼らず、生物の多様性を活かした土づくりから生命力にあふれた美味しい小麦づくりを生産者さん達と共に取り組んでいます。このような農産物をつくり、食べることが地球と人を健全に、健康にすると考えます。そしてそれは…私たちの遺伝子と環境を引き継ぐ、子供たちの未来につながっていきます。

食べることは生きること。

私たちアグリシステムは「人と環境に優しい食と農を広げたい、未来の子どもたちの健康と笑顔を守りたい。」このような想いから畑から食卓まで責任を持って安全で美味しい小麦粉を届けられるよう生産者と共に取り組んでいます。そして「食べるものが私たちの心と体をつくる」を大切に、あなたと家族が日々健やかで幸せな毎日を送れるよう、より安心して健全な食生活をサポートしたいと考えております。今回新たな商品を加え、厳選した北海道の恵みを生産者の想いと一緒にお届けします。

アグリシステムの家庭用商品ラインナップ



強力粉 北海道産強力粉ゆめブレンド -kirari-

北海道産小麦三品種を独自の比率でブレンド（ロール製粉）

食パンを焼くと外は「サククリ」、中は「ふんわりしっとり」と仕上がります。テーブルロール、ホームベーカリーのどちらでもご家庭で手軽にパンが焼けます。

食パンのほかバターロール・ブリオッシュ等のリッチ系生地・ピザ・餃子の皮・ラーメンの麺などに適しています。

品種：ゆめちから・はるきらり・きたほなみ

内容量：500g×12袋入

賞味期間：365日



薄力粉 北海道産薄力粉 -パティシエール-

十勝産契約栽培きたほなみ 100%

契約栽培と自社選別の強みを活かし、低たんぱく原料を厳選して製粉した薄力粉です。

ケーキのスポンジ・カステラを始め和洋問わず各種菓子類、クロワッサン・デニッシュ系、菓子パンの調整、天ぷらや料理全般に使用できます。

品種：きたほなみ

内容量：500g×12袋

賞味期間：365日



全粒粉 十勝地粉 全粒粉（十勝産）

北海道十勝産契約栽培きたほなみ 100%使用

小麦が本来もつ栄養を摂取できるよう、できるだけ小麦丸ごとに近い形で製粉しています。おすすめは強力粉に10%～50%ブレンド。全粒粉は食物繊維が多いふすまや栄養豊富な胚芽を含んでおり、栄養バランスに優れた食べ物であるといわれています。焼き菓子・食パン・菓子パン・ハード系パン・うどん・天ぷらなどにご使用できます。

品種：きたほなみ

内容量：500g×12袋

賞味期間：365日



全粒粉 北海道小麦全粒粉ホットケーキミックス （有糖タイプ）

北海道産小麦 100%使用

北海道産小麦の全粒粉、北海道のてんさい糖、オホーツク海水の焼塩、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。香料・着色料無添加で安心・安全の優しい食材を使用しています。お子様に喜んで食べていただける甘さに仕上げています。どこか懐かしくてもちもち香ばしい、ふんわり甘い食感をお楽しみ下さい。

内容量：500g×12袋

品種：きたほなみ

賞味期間：365日



十勝ブランミックスナチュラルホットケーキ （微糖タイプ）

北海道十勝産小麦 100%使用

十勝産小麦の全粒粉を使用し、小麦の「ふすま」（ブラン）の風味を最大に活かしたシンプルなホットケーキミックスです。北海道のてんさい糖、オホーツク海水の焼塩、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。甘さ控えめなので幅広くアレンジ出来ます。ワッフルメーカーで焼き、サラダやチーズなどを添えてお食事系ワッフルとしてもお召し上がり頂けます。

内容量：500g×10袋

品種：きたほなみ

賞味期間：365日