

2026年度  
参加店募集



北海道の農家さんが育ててくれた「とれたて小麦」のパンを焼こう



Komugi  
Nouveau  
2026

# 10.10 ヌーヴォー解禁

今年7月に収穫する“新麦”で焼いたパンが  
食卓に“旬と笑顔”をお届けします。



# 農家さんとともに収穫を祝い 新麦パンを焼きましょう

北海道小麦ヌーヴォーは、新麦の収穫とともに喜び、旬を知り、その年ならではの味わいを楽しみながら、小麦が“農産物”であることを感じていただくために始まりました。

ベーカリーの皆さまが新麦でパンを焼き、お客さまへ届けてくださることで、畑の風景や農家さんの想いまでもが、ひとつのパンに込められていきます。

そして、持続可能な農業と豊かな食文化を未来の子どもたちへ継いでいけるよう、「育てる人」「つくる人」「食べる人」が One table でつながり、語り合い、互いを理解し合うことで、土づくりから食卓までがつながる豊かな未来を、皆さまとともに育んでいきたいと考えています。

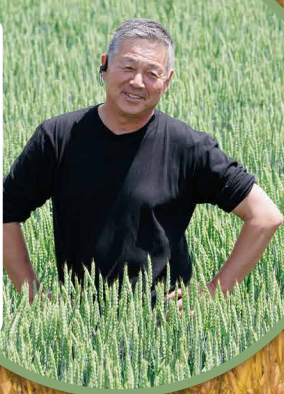
## 未来の子どもたちのために

北海道小麦ヌーヴォーは育てる人・つくる人・食べる人の  
「つながり」を大切にしています

### 育てる人

麦笑の会 小麦生産者たち

契約生産数  
298件  
契約面積  
3,390ha  
収穫量  
17,360t  
※2025年



新麦の魅力を  
パンで形にする

畑の想いを託す

### つくる人

北海道小麦ヌーヴォー参加店

過去の参加店合計  
全国1486店舗



One table

育てる人・つくる人・食べる人

対話を重ね、尊重あるつながりを

新麦の恵みを  
届ける

「ありがとう」が  
畑へ還る

おいしいの音が  
次のパンを生む

新麦ならではの  
魅力を届ける

新麦のパンを食べたお客様  
から、昨年は461件の応援  
メッセージが農家さんに届  
いています。

### 食べる人

全国の生活者の皆様



過去の参加店や  
メッセージは  
公式サイトを  
ご覧ください





## 小麦畑ツアー

全国のパン屋さんが集まり北海道の小麦畑を回ります。小麦畑の観察、生産者や地元のパン屋さんとの交流。  
小麦づくりの素敵な体験が待っています！



## 冬の小麦と雪解け

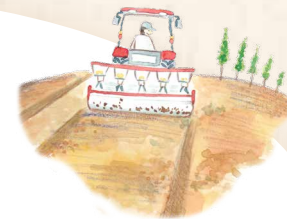
秋まき小麦は雪の下で休眠し、春を待ち望んでいます。長い間、雪の下で過ごした小麦は”雪腐れ”とってこの時期に枯れてしまうことがあります。春になり青々として若葉の顔が見えた時、農家さんはホッとします。



## 種まき

### 秋まき小麦の播種

来年の夏に収穫する小麦の種がまかれます。播種から7~10日で芽が出ます。



今年も  
おいしい小麦を  
つくるぞ〜！

## 収穫

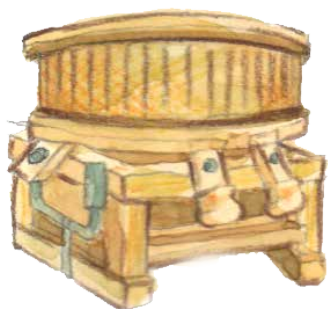
十勝の畑は黄金色に輝いて収穫時期を迎えます。そして、7月中旬ごろから収穫！



農家さんは、小麦の品質を落とさないように夜も休まず収穫します。

## アグリシステムにて 製粉

農家さんが収穫した小麦をすぐにアグリシステムに運びます！その後すぐに素材の個性を失わせないまま丁寧に製粉します。



## 全国のパン屋さんへ 発送



新麦の小麦粉を  
お届けします！

# 北海道小麦ヌーヴォー 1年の流れ



秋

冬

春

夏

秋

2025  
START

2027〜続く

小麦で伝わるメッセージ



ありがとう！  
来年も楽しみに  
しててね

おいしい！  
ありがとう！



10月10日  
小麦ヌーヴォー  
解禁

新麦パン  
作ったよ！



参加店  
限定  
販売

## ヌーヴォー小麦粉 ラインナップ

### ヌーヴォー キタノカオリ全粒粉

作付が減少し、希少品種となったキタノカオリですが実需の声に応え、生産者有志のご協力によりヌーヴォーで復活となりました。

- 用 全粒粉タイプ  
ハード系、セミハード系、  
生地全般にブレンド
- 品 キタノカオリ



[蛋白質：14.3%] [灰分：1.03%]

### ヌーヴォー 北海道ゆめきり

十勝産小麦3品種をブレンドし、高い製パン製を実現。全粒粉との相性も◎。幅広い用途で活躍します。

- 用 食パン、ブリオッシュ、  
菓子パン、バターロール
- 品 ゆめちから/はるきりり/  
きたほなみ



[蛋白質：12.0%] [灰分：0.45%]

## ヌーヴォー 雪下春緑

北海道産小麦の特徴を持ちながらも、安定した製パン性と継続的に使っていただきやすい価格帯を実現した新シリーズ。

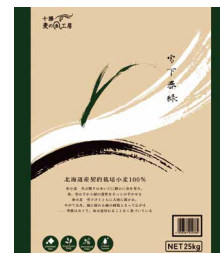
グルテンが強くよく膨らみ製パン性のブレが少なく、ほど良い張りや伸びのある生地になり、焼成後の腰折れも少ないのが特徴です。北海道産小麦らしい味と香りはしっかりと。焼き色もよく歯切れの良いパンに仕上がります。

### 雪下春緑の主な特徴

- ▶ グルテンが強く、窯伸びも良い
- ▶ 生地が安定し、扱いやすい
- ▶ 仕上がりが軽く、歯切れが良い
- ▶ 湯種や長時間発酵にも向いている

- 用 バターロール、ピザ、  
ベーグル、中華麺、  
山食パン、菓子パン

[蛋白質：12.0%]  
[灰分：0.45%]



### ヌーヴォー オーガニックライ麦

初のオーガニックヌーヴォー。十勝産の貴重なライ麦。麦独特な味は今までにないパンが表現できます。栄養価も豊富です。

- 用 全粒粉タイプ  
パン・オ・セーグル  
パン・オ・メティユ  
パン・ド・セーグル
- 品 ライ麦



[蛋白質：9.3%] [灰分：1.95%]

### ヌーヴォー 十勝ゆめぶれんど

十勝産小麦らしいもっちりとした食感を出したいパンに。全粒粉タイプの製品をブレンドすることで風味をさらに引き出せます。

- 用 食パン、クロワッサン  
ベーグル
- 品 ゆめちから/キタノカオリ/  
きたほなみ



[蛋白質：11.9%] [灰分：0.45%]

### ヌーヴォー 本別町の石臼挽き地粉

十勝本別町の生産者(土蔵さん、佐藤さん、小島さん)の小麦限定の製品です。配合100%でも使えますが、10~30%ブレンドすることで風味が良いパンや菓子になります。

- 用 全粒粉タイプ  
ハード系、セミハード系、  
焼き菓子、生地全般にブレンド
- 品 きたほなみ



[蛋白質：10.9%] [灰分：0.89%]

### ヌーヴォー モンスティル

十勝産小麦の風味を活かしたハード系専用ブレンド。軽いクラストと口どけの良いクラムのバランスは唯一無二。

- 用 ハード系、セミハード系  
ハード食パン、ピザ生地
- 品 はるきりり/キタノカオリ/  
きたほなみ



[蛋白質：10.7%] [灰分：0.44%]

- ▶ 原料小麦の品質等により数値が変わることがございます。 ▶ 蛋白質・灰分の数値は2025年度のヌーヴォー小麦粉を参考にしています。  
▶ 収穫状況により品種が変更になる場合があります。

## アグリシステム 3つの約束



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%**

私たちは農家さんと共に「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。



**プレハーベスト及び  
(収穫直前農薬)  
ポストハーベスト不使用  
(収穫後農薬)**

人間の健康や環境への負荷が懸念されるグリホサート系農薬や有機リン系農薬(マラチオンなど)が残留するリスクのあるプレハーベスト及びポストハーベスト農薬を使用した原料小麦は取り扱っておりません。



**「ミツバチ」の生態系を守るため  
ネオニコチノイド系  
農薬不使用**

多くの研究でミツバチの行動・免疫・生存率への悪影響が報告され、EUではリスクを理由に主要用途が厳しく制限されている「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)







## 小麦ニューヴォー2026 参加お申込み

必ずすべての項目にご記入ください

### 【お申込み方法】

下記に必要事項をご記入の上 Fax にてお送りいただくか、右の QR コードにアクセスいただき WEB フォームからお申し込みください。

※1袋からご注文いただけます。

※追加注文は承ります。但し、**無くなり次第終了**となる為、ニューヴォー期間中にご利用となる数量をまとめてお申し込みください。

### 【お申込み期限】

締切り：2026年8月10日

[https://www.komugi-nv.net/joining\\_form](https://www.komugi-nv.net/joining_form)



|                |        |         |          |
|----------------|--------|---------|----------|
| *店名(会員証名となります) | ふりがな   | *ご連絡担当者 | ふりがな     |
| *住所            | 〒 -    |         |          |
| *TEL           | ( ) -  | *FAX    | ( ) -    |
| *メール           |        |         |          |
| *お取引問屋様        | 営業所・支店 |         | *取引問屋担当者 |

### 小麦粉製品注文

| 品名(量目)                   | 初回注文数量 |
|--------------------------|--------|
| ニューヴォー 雪下春緑 [25kg]       | 袋      |
| ニューヴォー 北海道ゆめきらり [25kg]   | 袋      |
| ニューヴォー 十勝ゆめぶれんど [25kg]   | 袋      |
| ニューヴォー モンステイル [25kg]     | 袋      |
| ニューヴォー キタノカオリ全粒粉 [15kg]  | 袋      |
| ニューヴォー 本別町の石臼挽き地粉 [15kg] | 袋      |
| ニューヴォー オーガニックライ麦 [10kg]  | 袋      |
| 合計 ※1袋からご注文いただけます        |        |

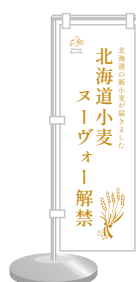
価格はニューヴォー商品のご案内を受けた取引問屋様にお問合せください

- ▶各種小麦粉の出荷は9月中旬の出荷を予定しております。
- ▶ニューヴォー小麦の一部製品は、北海道外で製粉を委託しています。

▶弊社商品は添加物・改良剤等を使用しておりません。

### お申込みに際するご注意

- ▶ニューヴォー小麦粉は期間限定商品のため、返品はお受け致し兼ねますので予めご了承ください。
- ▶沖縄や離島は別途送料が発生する場合がございます。
- ▶天候不良などで原料が不足した場合や社会情勢により、やむを得ず中止・キャンセルさせて頂く場合がございます。
- ▶お取引先の問屋様でアグリシステム小麦粉製品のお取引がない場合は、弊社までご相談ください。
- ▶在庫が無くなり次第終了とさせていただきます。



卓上のぼり

### 参加店様に無料でご進呈 9月出荷予定

- ▶北海道小麦ニューヴォー 2026 参加店証
- ▶北海道小麦ニューヴォー 2026 パンフレット
- ▶ポスター (A2)
- ▶店頭配布用チラシ (100 枚)
- ▶卓上のぼり

参加店IDで公式サイトより素材をダウンロード頂けます。  
POPの制作などにご使用ください。

お申込み期限 **8/10** まで

※イラストはイメージです。デザインは変更となる場合があります。