未来の子どもたちのために
アグリシステム株式会社

北海道産小麦100%
HOKKAIDO 100%



未来の子どもたちのために

アグリシステム業務用小麦粉

vol 5.1



One tableのかけ橋となる
つくる人（ベーカリー）の皆様へ

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に、
持続可能な環境再生型農業の
普及に取り組んでいます。
「育てる人」「つくる人」「食べる人」が
ひとつのテーブルにつき、
対話を重ねて新しい社会のカタチをつくる、
そんな「One table」の一員となって、
共に「未来」を考えませんか？



育てる人
500件の契約農家と共に

つくる人

食べる人
全国の生活者の皆様

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

PICK UP

アグリシステムおすすめ 小麦粉・ライ麦粉

NEW 強力粉 ブレンド

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い。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

本別町の石臼挽き地粉 石臼 再生



環境再生型農業に取り組む本別町の契約生産者限定の原料を使用した顔が見える製品で、リジェネラティブベーカリー応援商品です。小麦本来の風味が強く感じられる全粒粉タイプで、ハード系のパン全般におすすめ。一部ブレンドすることでグルテンを強めずに風味と歯切れを良くしてくれます。

十勝産ライ麦全粒粉 -細挽き- 麦風 再生



粗く挽いた粒がそのまま存在感となり、噛むほどに広がる香ばしさと力強い土壌の風味を引き出します。ザクッとした粒感がパンにリズムと奥行きを。
自然のままの質感を生かし、仕上がりに“野性味ある旨み”を与えるライ麦です。

製粉工場

『麦の風工房』の特徴

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・アリューロン層を含めて挽いています。





北海道小麦ヌーヴォー

「小麦が農産物であることを感じてほしい」。その思いでスタートしたのが、その年の小麦の収穫を祝い、新麦を味わう『小麦ヌーヴォー』です。毎年7月には小麦畑を巡るツアーを開催、10月の解禁日には、全国の参加ベーカリーで新麦の商品が店頭に並びます。



北海道小麦ヌーヴォー製品
毎年9月中旬ごろから数量限定でヌーヴォー小麦が販売される商品。

より良いパン作りに、製パン性を追求した **複数品種ブレンド**

NEW



強力粉

雪下春緑

高い製パン性で、歯切れ良いパンに。

蛋白質：12.0%
灰　分：0.45%
規　格：25kg
産　地：北海道



強力粉

北海道ゆめきらり

ブレンドの中でも人気が高いオールマイティな小麦粉

蛋白質：12.0%
灰　分：0.45%
規　格：25kg
品　種：ゆめちから
　　はるきらり 他
産　地：北海道

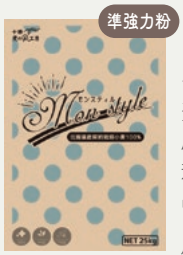


強力粉

十勝ゆめぶれんど

深みのある風味豊かなパンに。

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 他
産　地：十勝



準強力粉

モンスティル

ハード系やセミハード系のパンに。

蛋白質：11.0%
灰　分：0.50%
規　格：25kg
品　種：きたほなみ または ホクシン
　　キタノカオリ 他
産　地：北海道

※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。
※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。

品種それぞれの特徴や風味が味わえる **単品種挽き**



強力粉

北海道はるきらり

蛋白質：11.4%
灰　分：0.46%
規　格：25kg
品　種：はるきらり
産　地：北海道



強力粉

北海道春よ恋

蛋白質：12.5%
灰　分：0.47%
規　格：25kg
品　種：春よ恋
産　地：北海道



強力粉

北海道ゆめちから

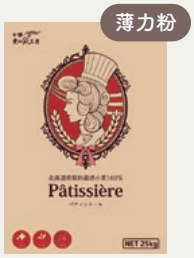
蛋白質：13.3%
灰　分：0.45%
規　格：25kg
品　種：ゆめちから
産　地：北海道



強力粉

北海道キタノカオリ

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



薄力粉

パティシエール

蛋白質：9.3%
灰　分：0.45%
規　格：25kg
品　種：きたほなみ
産　地：北海道

リジェネラティブベーカリープロジェクト

2019年より、環境再生型農業の一環として土を良くする作物「ライ麦」の栽培を契約農家と共に続けてきました。
デンマークの伝統的ライ麦パン「ロブロ」をはじめライ麦粉の人気が高まったことで、北海道産ライ麦を使用した粗挽きや砕きタイプのライ麦粉製品を開発。また有機転換期間中農産物小麦の流通や環境再生型農業の推進などを進めています。趣旨に賛同し、取り組んで頂けるベーカリーをリジェネラティブベーカリーと称し、共に未来をつくる活動の輪を広げています。

リジェネラティブベーカリーへの
参加登録はこちらから▶

https://www.agrisystem.co.jp
/service/flour/regenerativebakery/





小麦の味わいと栄養そのまま 全粒粉・全粒粉タイプ



スム・レラ T70
中 石臼 再生

蛋白質：11.2%
灰　分：0.87%
規　格：15kg
品　種：ホクシン
産　地：北海道



本別町の石臼挽き地粉
石臼 再生

蛋白質：11.5%
灰　分：0.85%
規　格：15kg
品　種：きたほなみ
産　地：十勝



北海道ブラン
石臼

蛋白質：11.5%
灰　分：2.00%以上
規　格：12kg
品　種：ホクシン
産　地：北海道



キタノカオリ全粒粉
中 麦風

蛋白質：14.5%
灰　分：1.45%
規　格：15kg
品　種：キタノカオリ
産　地：北海道



ゆめちから全粒粉
麦風

蛋白質：14.9%
灰　分：1.40%
規　格：15kg
品　種：ゆめちから
産　地：十勝



十勝産ライ麦全粒粉 -細挽き-
麦風 再生

蛋白質：10.0%
灰　分：1.0%以上
規　格：10kg
品　種：ライ麦
産　地：十勝



十勝産ライ麦全粒粉 -粗挽き-
石臼 再生

蛋白質：9.4%
灰　分：1.0%以上
規　格：10kg
品　種：ライ麦
産　地：十勝



十勝産ライ麦クネケット -砕きライ麦-
石臼 再生

規　格：10kg
品　種：ライ麦
産　地：十勝

石臼 石臼挽き

石の重みでゆっくりと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。

- 食物繊維、ミネラルが豊富
- 旨味系、甘み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

麦風 麦の風方式

粉砕して粗めに挽くことで、ふすまと胚芽に含まれる栄養成分はそのまま、小麦本来の風味を損なわずに製粉できます。

- 石臼より粗めの粒度に製粉が可能
- ふすまと胚芽に含まれる栄養成分はそのまま
- 旨味系、甘み系の遊離アミノ酸含量が多い

再生 リジェネラティブ商品

有機農産物への認証前の2年間に栽培される転換期間中有機小麦粉、さらに土壌構造の改善や農薬・化学肥料の削減に貢献し、環境再生に寄与するライ麦粉など、現在5種類の粉を製品化。これら応援製品を使ってパンを作っていただくことで、健全な土壌作りに参画できます。

よくあるご質問

製パンレシピはこちらから▶
https://www.agrisystem.co.jp/komugi/

Q.製パン性のブレを減らし、安定させたい
ミキシング前に30～60分のオートリーズを取ると、生地の安定性が向上します。また、ミキシングが不足しても生地は不安定になりやすいため注意が必要です。

Q.吸水をもっと増やしたい
北海道産小麦は水和が緩やかに進む傾向があります。ミキシング前のオートリーズや長時間発酵、湯種製法を取り入れることで吸水量を増やすことができます。また、全粒粉タイプを一部混ぜることでも吸水性が高まります。

Q.おすすめのブレンドは
おすすめのブレンドは以下の通りです。
・風味を増したい場合：北海道キタノカオリ、キタノカオリ全粒粉、スム・レラT70
・歯切れを良くしたい場合：北海道はるきらり、スム・レラT70、本別町の石臼挽き地粉
・生地の力を強めたい場合：北海道ゆめちから、ゆめちから全粒粉
・スダチ(内相のキメ)を整えたい場合：雪下春緑、北海道春よ恋

Q.全粒粉タイプやライ麦パンのくちどけや歯切れを良くするには
10～20%程度を前日に湯種（または湯ゲル）し、さらにオートリーズを取ることで、しっとりとしてくちどけの良い仕上がりになります。

Q.風味を良くしたい
中速～高速のミキシングを多めに回しつつ吸水を増やして熟成させること、また一次発酵の時間を長くすることで、北海道産小麦粉の風味がより際立ちます。手粉を全粒粉にしてみるのもおすすめです。

Q.モチモチを抑えて、歯切れを良くするには？
ゆめちからやキタノカオリなどの低アミロース強力品種はもっちり感が強く、外皮の引きも強くなりやすい傾向があります。強めにミキシングしたり、はるきらりや全粒粉をブレンドすることで、歯切れの良さを調整しやすくなります。

北海道産小麦粉の主な特徴

吸水が良い
★★★

吸水性が高く、水和がゆっくりと進みます。足し水（バシナージュ）を行うことで、さらに吸水量を増やし、日持ちが良くしっとりとしたパンに仕上げることも可能です。

味・香りが強い
★★★

水和が進むほどに小麦本来の風味がいっそう豊かになるので、ミキシングの前に粉と水だけを混ぜ合わせ、30〜60分ほどオートリーズ（休ませる工程）を取ることで、生地の安定性が高まり、風味も一層良くなります。

もっちりとした食感 ふくらみが良い
★★★

ストレート法だけでなく、低温長時間発酵や湯種法などにも適しており、さまざまな製法に対応できます。もっちりとした食感が特長です。

北海道で主に育てられる小麦の品種

秋小麦

秋に種を蒔き、翌年の夏に収穫

ゆめちから
分類：超強力

パン・中華麺用。高タンパクの北海道初の超強力小麦。ミキシング耐性が強い。パンがもっちり仕上がり、ボリュームが大きい。作業性が良い。縞萎縮病、穂発芽に強い。



キタノカオリ
分類：強力

高タンパクでパン用。ハード系にも向く。風味が強く、もちもちに仕上がる。比較的高い吸水性をもつ。外観が良い。粉色に黄色みがある。



ホクシン
分類：中力

小麦産地と実需がつながり、実需ニーズに基づく契約栽培によって復活した従来品種。中力の中ではグルテンがあり、粉色が深い茶色で風味が強い。



きたほなみ
分類：中力

ホクシンの後継品種。うどんの加工適性がオーストラリア産小麦『ASW』に匹敵する。ゆでうどんの色がクリーミーホワイトで美しい。麺のコシがホクシン並みに強い。製粉性に優れ、赤さび病、穂発芽に強い。



春小麦

春に種を蒔き、その年の夏に収穫

はるきらり
分類：強力

パン用で、食パンからハード系と幅広く使用できる。歯切れが良く、あっさりとした甘みがある。春小麦の中では穂発芽に強い。赤かび病によるかび毒デオキシニバレノール（DON）蓄積量が少ない。



春よ恋
分類：強力

ハルユタカの後継品種。製パン性が高く、風味と生地の力を兼ね揃えているため、バランスの取れたパンに。副材料が多い菓子パン等にも向く。



ハンコック
分類：ライ麦

国産ライ麦は長らく緑肥用品種のみだったが、日本初の食用品種として2020年からの試験栽培を経て栽培を開始した品種。ライ麦らしさを残しつつも、マイルドで扱いやすい。



One tableの取り組み
One table projectの発信活動

One tableのインスタグラムでは、生産者、製粉会社、ベーカリーが協力し、小麦がパンになっていく過程を、それぞれの立場から発信しています。
小さな種がだんだんと育っていく姿、収穫し、製粉会社の手に渡ってから小麦粉になるまで、そして、それをベーカリーが受け取り、パンとして「食べる人」につなぐまでのストーリー。ぜひご覧いただければと思います。

One table
インスタグラム







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再生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」を明確にしています。


土蔵さん（本別町）


小島さん（本別町）


佐藤さん（本別町）


樋詰さん（芽室町）


三浦さん（音更町）

北海道内500件の契約栽培農家と共に持続可能な未来を目指しています


鳥本さん（芽室町）


田辺さん（音更町）


斎藤さん（帯広市）


坂東さん（芽室町）


伊藤さん（帯広市）

フィルドマン×麦笑の会

生産者のパートナーであるフィルドマンと契約農家と共に、北海道産小麦の普及に取り組む「麦笑の会」を立ち上げ、安全で高品質な農産物の生産、環境再生型農業の普及に取り組んでいます。使用する原料小麦はすべて契約栽培農家による「顔の見える」小麦です。



プレハーベスト（収穫直前農薬）及び ポストハーベスト（収穫後農薬）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可能性のある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燻蒸処理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」などの受粉昆虫への影響が懸念されているネオニコチノイド系農薬について、契約農家と協議のうえ、2019年より小麦に対する使用を全面禁止しています。



栽培ー製粉ー保管ー流通で積み重ねる 品質向上への道

小麦の生育を健全に促進する有機資材「新・天地原酵素」、製粉時のテンパリング（調湿工程）で使用される浄水器、小麦原料を保管する倉庫の資材など、あらゆる工程にアイビーイー・テクノ社の「πウォーターシステム®」を取り入れています。



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

公式WEB　インスタグラム