

9月23日(水)とから小麦ヌーヴォー2015解禁!
—この時期だけの貴重な香り、味わい。—
十勝産ヌーヴォー小麦を使用した商品3品発売のお知らせ

日糧製パン(本社:北海道札幌市、代表取締役社長:吉田勝彦)は、9月23日(水)より期間限定にて十勝産ヌーヴォー小麦を使用した商品3品を発売いたします。

■『とから小麦ヌーヴォー』について

1) **収穫後の小麦を最短期間で製粉!**

その年ごとの小麦の美味しさや違いをお客様に楽しんでいただきたいという願いから、十勝地方で7~8月に収穫した小麦を最短期間で製粉することで実現した、貴重な新麦のパン用小麦粉=「ヌーヴォー小麦」を使用いたしました。解禁日の9月23日に合わせて発売いたします。この時期にしか味わうことのできない貴重な商品です。

2) **全道的な取組は本企画が初!**

パンの“旬”をより多くのお客様に楽しんでいただきたいという思いから、北海道の小麦協議会「^{むぎわら} ^{かい}麦笑の会」と製粉・農産物集荷会社「アグリシステム株式会社」、そして当社の3社が協力し、昨年初めて全道的に商品をお届けすることができました。この初の試みは、多くのお客様からご好評をいただき、今年で2年目となる本企画。毎年継続して行ってまいります。

3) **ホールセール向け製パン史上初!生産者の特定が可能!**

本商品中の小麦粉は「麦笑の会」の皆様が作った小麦のみを使用しているため、生産者の特定が可能です。作り手の思い、収穫の喜びをより身近に感じていただけます。

■今年の小麦の生育状況

今年は雪解けが早く、生育は順調。6月の開花後は急激な温度上昇が無かったため、ゆっくりと登熟が進みました。8月の収穫時期は天候に恵まれ、収穫最盛期を迎え、とても良い状態の小麦が収穫されました。

是非、今年ならではの小麦の香りや味をお楽しみいただくとともに、袋を開けたときに広がる香りが誘う、十勝の新鮮な空気や雄大な景色、生産者の方の顔を思い浮かべてください。

今後も当社は、北海道産素材の積極的な活用と企業連携を通し、消費者の皆様においしさと安全・安心をお届けしてまいります。

記

1. 製品概要



『ヌーヴォー小麦のフランスパン』

もちり引きのある食感、オープントースターで焼き上げるとパリッとした皮の食感がお楽しみいただけます。希望小売価格 オープンブライス



『ヌーヴォー小麦のフルーツブレッド』

ふんわりとした食感にミックスフルーツの甘さと酸味が調和しております。ワインにもよく合う味わいです。希望小売価格 オープンブライス



『ヌーヴォー小麦のコーンフランスパン』

小麦だけでなく、コーンも十勝産の新物コーンを使用しました。もちり引きのある食感に、コーンの甘みが広がります。希望小売価格 オープンブライス

2. 販売期間 2015年9月23日(水) ~ 11月30日(月) 出荷分まで
3. 販売地域 北海道全域のコンビニエンスストア・スーパー・一般小売店
4. 販売計画 3品合計 発売初月 35,000個

以上