

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薫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

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

保管技術

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」「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。高タンパクの北海道初の超強力小麦。パン独自の風味と焼きが良い。ミキシング耐性が強い。パンがもちり仕上がり、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。

はるきり

播種時期:春 品種:強力
パン用。あっさりとした甘みがある。穂発芽に強い。赤かび病によるかび毒デオキシバレノール (DON) 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。うどんの加工適性がオーストラリア産小麦『ASW』を超える。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、縞萎縮病、穂発芽に強い。

新品種

キタノカオリ

播種時期:秋 品種:強力
高タンパクでパン用。もちもちに仕上がる。ハルユタカ以上に吸水が多く、外観が良い。粉色に黄色みがある。

ホクシン

播種時期:秋 品種:中力
小麦産地と実需がつながること、従来品種が契約栽培を行うことで復活しました。力強い味と風味。ハード系パンと相性が良く、焼き菓子や中華麺にも使える。

既存品種



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)



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

スム・レラ T70

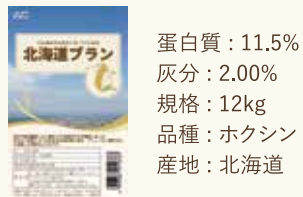
ストレート及びブレンド推奨
バゲット・スコーン・塩パン
焼き菓子・ハード系パン



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

本別町の石臼挽き地粉

10～30%ブレンド推奨
焼き菓子・タルト生地
ハード系パン



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

北海道ブラン

5～30%ブレンド推奨
低糖質の機能性
ふすまパン・焼き菓子

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砕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で製粉できる



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

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
パン全般



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

ゆめちから全粒粉

ストレート及びブレンド推奨
食パン・カンパニュ



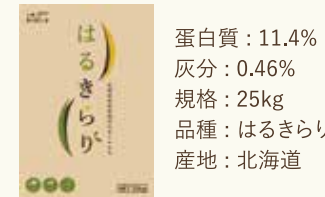
蛋白質：10.0%
灰分：1.35%
規格：10kg
品種：ライ麦
産地：十勝

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パンを！



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

北海道はるきらり

薄くパリッとしたクラストに仕上がりが
くせが少なく外麦に近い特徴
セミハード系・ハード系全般



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

北海道春よ恋

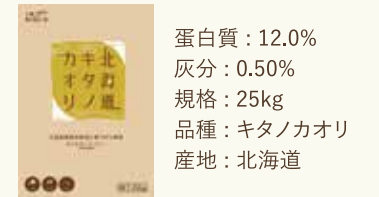
風味と食感のバランスが良い
クセの少ない小麦粉
食パン



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

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
パン全般



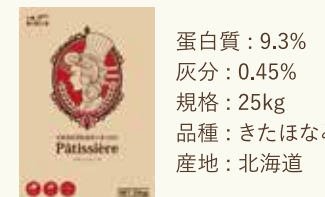
蛋白質：12.0%
灰分：0.50%
規格：25kg
品種：キタノカオリ
産地：北海道

北海道キタノカオリ

風味・甘みが強くもちもちした食感
小麦自体がほんのり黄色
食パン・チャパタ
リュスティック・中華麺

単品種挽き

三品種挽き



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

パティシエール

契約栽培と自社選別の強みを活かし
低蛋白原料のみを使用
ジェノワース・カステラ・各種菓子類
(和洋問わず)



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

十勝ゆめぶれんど

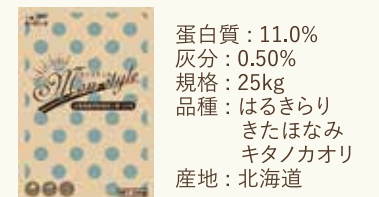
高い製パン性と吸収性
もちり引きのある食感
食パン・ペーグル・クロワッサン



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

北海道ゆめきらり

パン用強力粉トップクラスの
製パン性を実現
食パン・バターロール・
ブリオッシュ系



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

モンステイル

ハード系パン用粉
トップクラスの製パン性を実現
セミハード系・ハード系

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・アリーロ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。

