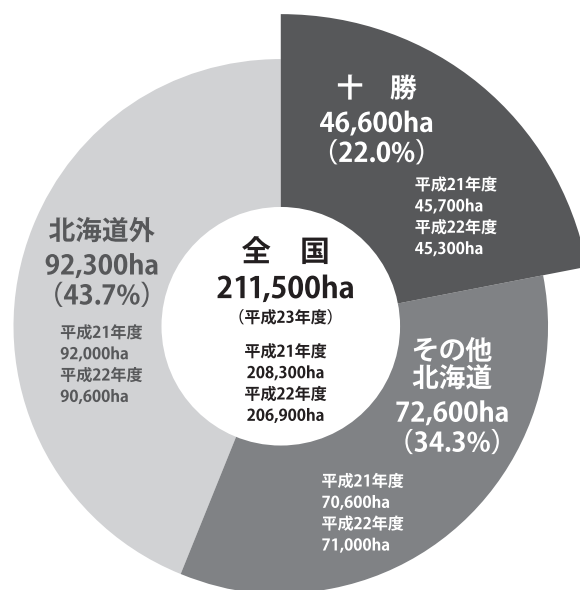
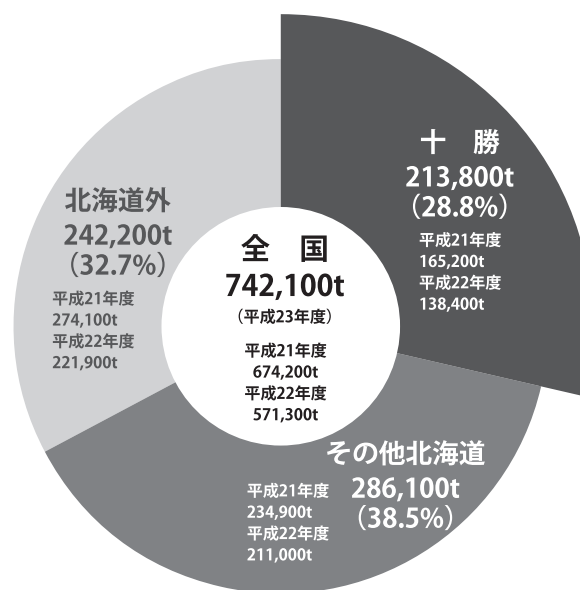


Komugi Data 小麦データ

作付面積



収穫量



Komugi Gourmet 小麦グルメ



春の香りの青い空 [1kg 400円] 山本忠信商店
パン作りに使いやすくブレンドされた、100%十勝産の強力粉。手作りでも、ホームベーカリーで焼いても、小麦本来の甘みと香りが楽しめます。



伊藤弦輝のハルユタカ [1kg 630円]
十勝で唯一はるゆたかを生産している、伊藤弦輝さんのこだわりの小麦粉。パンにすると、もちっとした食感の、香り高いパンが焼きあがります。



十勝の恵み [1kg 420円] 江別製粉
十勝産のキタノカオリ、春よ恋、きたほなみをブレンドした強力系小麦粉。灰分が高めに設定されていて、小麦の風味を感じられる粉に仕上がっています。



香味麦選シリーズ [1kg 630円~735円] 前田農産
土作りに力を入れ小麦作りを続けている、前田農産。道外のこだわりを追求する企業・ショップの商品にも採用されています。現在は、きたほなみ、ゆめちから、キタノカオリ、春よ恋、はるきりの5種。



有機十勝地粉 石臼挽き全粒粉 [1kg 1,080円]
十勝地粉 石臼挽き全粒粉 [1kg 640円]
アグリシステム株式会社
粗い外皮だけを取り除き、ふすまや胚芽を残したまま、丸ごと製粉。栄養価が高く、食物繊維も豊富。全粒粉独特の香りやエグみなどのクセもありません。



小麦粉 強力粉 キタノカオリ [1kg 630円] JAめむろ
芽室産のキタノカオリを使用した、パン用小麦。道内外で十勝産小麦の食感や風味のよさが評価されていることを受けて、市販向けに商品化されました。愛菜屋での先行販売を皮切りに、全国展開される予定。



「十勝産小麦レシピ集」 840円 夢工房y.b.h 早川茜恵
十勝産小麦と、「とち野酵母」を使ったパン作りレシピ集! 安心、安全、美味しいレシピが満載の一冊。初めてパンを作る方もこの本があれば大丈夫。手ごねの基礎から分かりやすく解説しています。



十勝小麦シリアル [80g 210円] 外山農場
朝食やおやつにぴったり! 牛乳や豆乳をそいで、お好みで砂糖・はちみつ・オリゴ糖などを加えてシリアルとしてどうぞ。



十勝自然素材のクッキー詰め合わせ (4袋入り 1,575円) 十勝菓子工房 菓音
昨年の伊勢丹のお中元ギフトでも人気だった、「菓音」のお菓子。北海道産・十勝産の素材にこだわった、素材で優しい味わいです。



十勝うどん おおぞらの舞 [250g 280円]
十勝はそめん 大地の穂 [200g 280円] 田中啓子
帯広・大正産の無漂白小麦を天日干して自然乾燥させた、自然派乾麺。小麦本来の味や香りが残った、コシのあるツルツルした麺に仕上がっています。



トカチノクグロフ [チョコ&ハスカップ、ブルー&紅茶 各2310円] 満寿屋商店
志賀勝栄シェフ監修、低温でじっくりと発酵させて作られるクグロフ。小麦はもちろん、その他の素材も十勝産小麦にこだわった商品です。



伊藤弦輝の農酒、春よ恋の農酒、はるきりの農酒 [300ml 各980円]
十勝産春まき小麦がマッコリに。それぞれ帯広の伊藤弦輝さん、本別町・前田茂雄さん、音更・津島朗さん、3者の小麦を使用。飲み比べてみるのも乙なもの。



とち牛じゃん麺
十勝産の牛挽き肉を使った餡と、十勝産小麦100%使用の麺をあわせてジャージャー麺風の新しいラーメンです。各店が工夫を凝らしたアレンジを行い、様々な味が楽しめます。



十勝じゃが麺
十勝産の小麦粉とジャガイモデンプンを混ぜて練り上げた麺で、もちっとした食感が特徴です。喉越しだけではなく、噛んで味わえる麺となっています。今までにない新しいタイプの麺で、和洋中の全てでおいしくいただけます。



十勝ブランミックス [Bran de Beauty] (ホトケキ ケットケキ 小豆) パンケーキ(黒豆) スコーン マフィン [各200g 273円~294円]
美容と健康をテーマに開発された、全粒粉を使ったミックス粉。栄養価の高い全粒粉のお菓子にとっても簡単に作れます。女性におすすめしたいラインナップです。



地粉麺皮房 小麦の木
脂抜きした豚の背脂の美味しい部分を鶏と豚のスープで煮込みました。麺はかん水・保存料不使用の自家製麺。
帯広市西16南6-30 ☎0155-41-8831
営業11:30~14:00、17:30~21:30
休月曜・火曜・祝日はのぞく



手打ちうどん 福家
十勝産の長いもとろろと卵黄がこしのある手打ち麺とほどよく絡みあいます。中札内産の鶏天をのせました。
帯広市西3南4-10-1 ☎0155-24-5515
営業11:30~15:00、17:30~21:00
休不定休※麺が売切れ次第終了



Restaurant et Cafe L'Orange オランジュ
とちマッシュを主としたきのことチーズの旨みがたっぷり。丸麦と古代米の食感が絶妙なハーモニーをかもし出しています。
帯広市西3南9 大同生命ビル1F ☎0155-67-7878
営業11:30~23:30(L.O.22:30)、
日曜~22:30(L.O.21:30) 休水曜



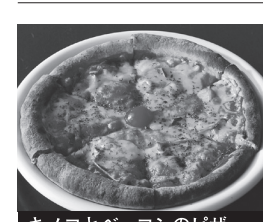
バスタトピザ 白ひげ
十勝産小麦をブレンドしたモチモチの生地の中にはとろとろのチーズとピザソースが! 生地につけてどうぞ。
帯広市西1南10(十勝乃長屋) ☎0155-27-3388
営業18:00~24:00
休日曜・祝日



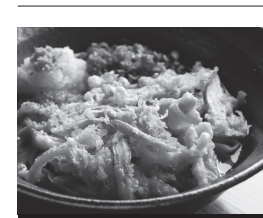
Ristorante YOSHIYUKI リストランテ ヨシユキ
音更産ゆめちからを使用した自家製ビーゴリ(パスタ)は小麦の風味が品よく香ります。盛り付けの美しさにも注目。
音更町木野大通西3-1-1 ☎0155-31-7997
営業11:30~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.)
休不定休



麺処 田楽 でんかく
スープを煮立たせた鉄鍋に、自慢の麺をさつとくぐらせて召し上がれ。残りスープでの雑炊も格別!
音更町十勝川温泉北15-1(笹井ホテル駐車場内) ☎0155-46-2337
営業11:00~21:00(L.O. 20:30) 休無休



十勝ヒルズ レストラン
十勝産小麦を使用した生地にとちマッシュとベーコンをふんだんに使用したピザ。セットと単品があります。
幕別町字日新13番地5 ☎0155-56-1111
営業11:00~14:30、15:00~17:00、18:00~21:00(金土のみ) / 冬期(11~4月)11:00~15:30、18:00~21:00(L.O.は各30分前)
休無休(年末年始を除く)



手打ちうどん 麦や
芽室産のごぼう天がのったうどんはこしのある手打ち麺。だしは広尾産の昆布で、化学調味料は不使用です。
清水町旭山83-107 ☎0156-69-4828
営業11:00~15:00
休月曜・第2火曜(祝日の場合は翌日)