



TOKACHI  
Komugi  
Nouveau  
2014



# とがち小麦ヌーヴォー

収穫したての小麦でつくる“旬なパン”を  
日本中の“みんな”で楽しもう！

9/23  
解禁



- STEP 1** 収穫したばかりの「ヌーヴォー小麦」を最短で製粉し、ベーカリーに届けます。
- STEP 2** ベーカリーは「ヌーヴォー小麦」100%のオリジナルレシピを開発し、「ヌーヴォー小麦パン」を作ります。
- STEP 3** 9月23日の解禁日に、全国のベーカリーで「ヌーヴォー小麦パン」の販売がスタートします。
- STEP 4** 日本中のご家庭で、「ヌーヴォー小麦パン」を楽しみます。



## 小麦の季節に「つくる」「食べる」パン ～育った畑と育てた人の顔を感じる幸せ～

小麦は、暑い盛りの7月～8月に黄金色となり、収穫されます。  
収穫・製粉直後の9月に味わう「ヌーヴォー小麦パン」は、  
風味豊かで生命力があふれる、まさに“旬なパン”なのです。  
十勝の小麦農家と全国のベーカリーが協力し合い、  
パンの旬を楽しむことが初めて可能になりました。

もっと、産地の畑や生産者のことを知ってほしい。  
もっと、「育てる人」「つくる人」「食べる人」がつながってほしい。  
感謝しながらパンをつくったり、食べたりできたら幸せだなあ。  
「みんな」がつながることで、日本の食の未来を守れたら…  
そんな想いから「とがち小麦ヌーヴォー」はスタートしました。

7 July

8 August

9 September

# とち小ヌーヴォー小麦ラインナップ

石臼挽き全粒粉タイプ（品種単挽き）

## ヌーヴォー キタノカオリ T85

25 kg / 7,940 円（税別）  
蛋白：12.3% / 灰分：0.84%  
分類：強力  
品種：キタノカオリ  
10～50%ブレンド。  
あらゆる生地にブレンドすることで、  
小麦の風味と甘味を引き出します。

石臼挽き（品種単挽き）

## ヌーヴォー スム・レラ T70

25 kg / 5,960 円（税別）  
蛋白：10.4% / 灰分：0.73%  
分類：中力～準強力  
品種：きたほなみ  
ストレート及びブレンドで。  
バゲット、スコーン、塩パン、焼き菓子、  
ハード系全般に。

ご注文締切

平成 26 年

5月 20日（火）



ヌーヴォー小麦は  
オリジナル紙袋で  
届きます

パン用ブレンド

## ヌーヴォー 十勝ゆめふれんど

25 kg / 5,580 円（税別）  
蛋白：12.0% / 灰分：0.45%  
分類：強力  
品種：ゆめちから  
キタノカオリ  
きたほなみ  
もっちり、引きのある食感。  
高い製パン性と吸水性。  
食パン、クロワッサン、ベーグルに。

## ヌーヴォー 北海道ゆめきらり

25 kg / 4,700 円（税別）  
蛋白：11.8% / 灰分：0.45%  
分類：強力  
品種：ゆめちから  
はるきらり  
きたほなみ  
高い耐性を持つ、製パン性を追求した  
オールマイティーベース粉。  
山型食パン、プリオッシュ生地に。

## ヌーヴォー モンステイル

25 kg / 5,110 円（税別）  
蛋白：10.8% / 灰分：0.48%  
分類：準強力  
品種：はるきらり  
きたほなみ  
キタノカオリ  
ハード系パン用粉のオールマイティ  
ーベース粉。無添加。バゲット、  
カンパーニュ、リュスティックに。

※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。

会員様に  
進呈



とち小ヌーヴォー  
会員証

会員様に  
進呈



■ポスター  
■作況情報 POP  
■店頭 POP

会員様に  
進呈



ディスプレイ用  
■小麦粒  
■小麦の穂



有料  
販促グッズ

■のぼり  
■シール



とち小ヌーヴォー  
Web

公式 Web サイトを開設



作況情報を配信

会員登録完了後、会員証、ポスター、作況情報 POP、店頭 POP  
販促グッズ（一部有料）消費者用リーフレットをお送りいたします。

## イベント

5月

### 作況情報を配信

参加ベーカリーに、ヌーヴォー小麦畑からの情報が毎月配信されます。

8月

### 十勝小麦ツアー

十勝の小麦畑を見学し、小麦農家と交流する2泊3日のツアーです。

9月 23日

### とち小ヌーヴォー解禁祭り in 十勝



9月 28日

### とち小ヌーヴォー解禁祭り in 東京



ベーカリーのトップシェフ達がつくる「ヌーヴォー小麦パン」の即売会や  
生産者とシェフとの対談などを予定。

# とち新小麦解禁日までの流れ

とち新小麦のご注文  
会員登録  
＜先着 100 社様＞



注文用紙 <FAX> OR メール



とち新小麦納品

【ご注文締切】 平成 26 年 **5月20日** (火)

■お申込みは、原料の都合上《先着 **100** 社様限定》とさせていただきます。

■とち新小麦は **5袋** (5 種類の製品混載可) からご注文承ります。

とち新小麦へのご注文が「とち新小麦」への参加手続きとなり **会員登録** が完了いたします。

【納品】 平成 26 年 **9月初旬頃**を予定

※新小麦パンの販売は、原則解禁日以降となります。

※ **追加 ご注文期間** 平成 26 年 **6月2日** (月) ~ **11月30日** (日)

とち新小麦  
ご注文方法  
FAX **0155-62-1599**

**注文用紙** (FAX) または メールでご連絡ください。

<mail> [komugi-nouveau@agrisystem.co.jp](mailto:komugi-nouveau@agrisystem.co.jp)

下記の事項をメールにご記載ください。

**お名前 / 社名 (店名) / ご連絡先 (電話番号)**

## 小麦新小麦の規約

新小麦粉は「その年度に獲れた」小麦を製粉した小麦粉をいいます。

小麦新小麦で作られるパンは、指定された解禁日以降に販売できます。

「小麦新小麦パン」は、各ベーカリーで独自の材料・レシピで製造できます。

「小麦新小麦パン」とは、小麦粉の配合を 100%新小麦で製造したパンです。

小麦新小麦参加店は、「会員証」を店内のお客様に見える場所に掲示します。



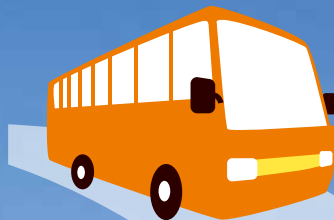
TOKACHI  
Komugi  
Nouveau  
2014

※とち新小麦新小麦会員様の個人情報を無断で開示したり、販売したり、貸し出すことはいたしません。  
※天候不順などで新小麦が予定通りに製造できない場合は、解禁日が遅れる可能性があります。  
また、原料が不足した場合は、中止・キャンセルとさせていただきます。

とがち小麦ヌーヴォー参加店対象

# 十勝小麦ツアー

【2泊3日】8月5日～7日



## 主なツアー内容

小麦農場の見学・生産者との交流

製粉工場の見学（石臼など）

こだわりチーズ工房の見学

十勝の自然に囲まれた 夕食交流会（BBQ）



## 参加お申込について

参加ご希望の方は、注文用紙の参加希望欄にご記入ください。

■ツアーの対象は、とがち小麦ヌーヴォー参加店とさせていただきます。

■参加ご希望者様多数の場合は、《先着 40 名様》とさせていただきます。

【お申込締切日】平成 26 年 **5月20日**（火）

■ツアーの詳細は、WEB にてご案内いたします。



TOKACHI  
Komugi  
Nouveau  
2014

主催／小麦ヌーヴォー委員会

後援／十勝毎日新聞社、北海道新聞社帯広支社

事務局／アグリシステム(株) 〒082-0005 北海道河西郡芽室町東芽室基線 15-8

TEL / 0155-62-2887

FAX / 0155-62-1599

e-mail / komugi-nouveau@agrisystem.co.jp