

夢えちぜん 福井県産小麦「ゆめちから」100%使用

「夢えちぜん」は、強力品種「ゆめちから」を100%使用した小麦粉です。製パン性の良さと、口のなかで広がる優しい甘みが特徴で、パンや中華麺、クッキー、そばのつなぎとして幅広くご利用いただけます。



● 夢えちぜんの魅力

- ・ 福井県産小麦「ゆめちから」100%使用
福井の豊かな大地で育った小麦を使用。地域を支える農家さんの思いが詰まっています。
- ・ 強力品種で製パン性が高い
北海道の「ゆめちから」と比べ蛋白は低いですが、製パン性はよく食パンから菓子パンまで幅広くご使用頂けます。
- ・ パン以外にも幅広く活用可能
そばのつなぎ、中華麺、クッキーなど、福井県の食文化を彩るさまざまな料理にも活躍します。

● 生産者の想い ●

福井県の米生産者の皆さんが、米の裏作として小麦栽培にも挑戦し、「夢えちぜん」が誕生しました。北陸では、これまで気象条件がパン用小麦の栽培に不向きとされてきましたが、近年では梅雨入りの遅れや気温の上昇など、栽培に適した条件が揃ってきています。この変化を追い風に、福井県の農家が新たな挑戦を始めました。日本の主食である米と小麦、どちらも大切に育てることで、地域の農業を支え、持続可能な食文化を守る一歩となっています。農家の方々が丹精込めて育てた「ゆめちから」を100%使用し、パン職人や家庭の食卓にしっかりと繋がるように、私たちも心を込めて小麦粉を作りました。

粗蛋白：11.5%（±1.0%） 灰分：0.51%（±0.10%）（粗蛋白・灰分は参考値です）



旭製粉株式会社
Asahi Flour Mills co.,ltd.

旭製粉株式会社は創業以来、良質な原料と最新設備で、高品質の小麦粉・ミックス粉づくりに取り組んでいます。

ミックス粉の製造・販売やブレミックス製品の企画・開発なら、奈良県桜井市の旭製粉株式会社にお任せください。