

2019年8月7日
熊本製粉株式会社
企画・SCM本部

とれたての小麦のおいしさを味わう 「熊本の新麦を食べよう」を開催

熊本製粉株式会社(本社:熊本県熊本市、代表取締役社長:宮本 貫治)は、8月21日(水)、びぶれす広場にて、今年のとれたての熊本県産小麦“ミナミノカオリ”の収穫を祝うイベント「熊本の新麦を食べよう」を開催します。

本イベントは、NPO法人新麦コレクションが行うその年とれた新麦のおいしさを味わい、自然の恵みに感謝するプロジェクトに参加したものです。

当日は、テープカットならぬパンカットを皮切りに、ステージでは小麦の生産者による玉名産の新麦に関するトークショーと、新麦のパンの美味しい食べ方セミナーを実施します。また、県内外のベーカリー・菓子店による熊本県産小麦を使用した商品の販売会も実施し、県産小麦の魅力を広く発信します。

尚、九州における新麦解禁日である8月10日より、全国60店舗以上のベーカリー等で、熊本県玉名産のプレミアムな“ミナミノカオリ”を原料とするパン用小麦粉「新麦 Premium T」を使用したパン、菓子、麺が販売されます。

日 時:2019年8月21日(水) 10:30~16:00(予定)

場 所:びぶれす広場(熊本市中央区上通町2番)

主 催:熊本製粉株式会社

出席者:熊本県、熊本県経済農業協同組合連合会、玉名農業協同組合、
秋津営農組合、供合営農組合、県内外のベーカリー・パティスリー、
熊本製粉株式会社

内 容:●新麦解禁セレモニー
●新麦に関するトークショー
●新麦の美味しい食べ方セミナー
●県内外のベーカリー・パティスリーの新麦を使った商品の販売
●県産小麦に関するパネルクイズ

熊本県玉名産のプレミアムな“ミナミノカオリ”を原料とするパン用小麦粉「Premium T」を、今年も「新麦」として期間限定販売いたします。



「Premium T」とは

- ・熊本県玉名地区限定の小麦を使用。
- ・豊富な地下水と温暖な気候。パン用小麦「ミナミノカオリ」の中でも、肥沃な大地で育った、たん白 12.5%以上の原料のみを使っています。
- ・従来のミナミノカオリの特徴である味・香りの良さをひき出しながら、作りやすく、歯切れの良いパンができます。

「ミナミノカオリ」は九州産パン用小麦として代表的な小麦です。味、風味が大変良いとの評価を頂いていました。さらにパンの品質を向上する小麦を目指し、熊本県玉名市の農家の方のご尽力で、最初の取り組みから 10 年程かかりミナミノカオリの品質向上が実現しました。玉名市では、たん白値を上げるための栽培方法を工夫し、厳選した仕分けを行っています。その原料を用い、製粉技術を駆使し、熊本県産の風味豊かな「Premium T」を 2016 年に開発しました。





小麦畑から食卓までをつなぐ
新麦イベント 開催！



熊本の新麦を食べよう

2019年8月21日(水) 10:30～16:00
@びぶれす広場 (熊本市)



九州の新麦は、全国でもっとも早い8月10日が解禁日です。
熊本県産小麦の収穫を新麦パンや新麦のお菓子でお祝いしましょう。
熊本県産小麦を知って、食べて、熊本を元気に！！

スケジュール

10:30	オープニングセレモニー (新麦解禁！！長～いパンでパンカット) ・小麦についてのトークショー
13:10	新麦パンの美味しい食べ方セミナー ・くまモン登場！
16:00	終了 ※売り切れの場合は早めに終了となります。

オープニングにて
先着200名様に
新麦プレミアム食パン
プレゼント！

くまモン登場後
先着100名様に
新麦で作ったおやつ
プレゼント！

今年穫れたて・挽きたての熊本県産小麦を使用した
パンやお菓子を会場で販売いたします。



会場 びぶれす広場
熊本市中央区上通町2番



以上

本件に関するお問合せ先

熊本製粉(株)企画マーケティング課 林、原井

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール:webmaster@bears-k.co.jp