

北海道産小麦100%のパン用粉を使用！

「北海道産 食材使用パン」の

祭典がスタートします！



パン業界の新イベント「ベーカリーフェスタ第二弾」4月12日より開催

製パン業界に向けたフリーペーパー「ベーカリーパートナー」を発行する株式会社グローアップ(本社:東京都渋谷区、代表:古田高浩)は、2013年4月12日(金)～4月21日(日)の10日間限定で『ベーカリーフェスタじゃ“パン”を食べよう～北海道産小麦編～』を一都三県を中心としたベーカリー約50店舗で開催する運びとなりました。今回は大手製粉会社、日清製粉株式会社が開発した北海道産小麦きたほなみを100%使用したパン用粉『TSUBAKI』がテーマ食材。

ベーカリーフェスタは、資本が異なるベーカリーが同時期に同じ【テーマ食材】を使い一斉販売するイベント。生活者にパンを食す機会を提供し、【パン食文化】を広め業界の活性化に貢献するために開催されます。

●開催概要

- 名称 : ベーカリーフェスタVol.2 [じゃ“パン”を食べよう～北海道産小麦編～]
- 期間 : 2013年4月12日(金)～4月21日(日)
- 開催場所 : 東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県を中心としたパン屋さん約50店舗
- 共催 : 日清製粉株式会社、株式会社グローアップ
- 後援 : 北海道、フード・アクション・ニッポン推進本部(農林水産省運営)
- 協賛 : オリエンタル酵母工業株式会社、よつ葉乳業株式会社、大阪ポリエチレン販売株式会社

>内容

注目の『北海道産小麦粉』とプロのパン職人の技術がコラボレーション！

ベーカリーフェスタVol.2 [じゃ“パン”を食べよう～北海道産小麦編～]は、『美味しく食べて社会貢献しよう！』というイベントです。これをきっかけに、北海道産小麦粉の消費が増加すれば、食料自給率向上につながります！

本イベントは、パン屋さんだから実現できる「焼きたて」パンの販売を通じて、生活者のみなさんに北海道産小麦粉の美味しさ・可能性を知ってもらいたいと願い、企画されました。

一都三県を中心としたパン屋にて、北海道産小麦粉を使用したオリジナルパン商品を開発していただきます。具体的には、それぞれのパン屋さんが、『北海道産小麦粉』をプロの技術で美味しくアレンジし、各店舗にて販売します。期間限定メニューとして販売していただくことで、生活者にも北海道産小麦粉を実食する機会を提供。食べる事(消費する事)で第1次産業の活性化を促進し、社会貢献にもつながります。

●テーマ食材について

今回のフェスタは、国産食材の自給率向上に貢献するためにテーマ食材を「国産小麦」としました。国内産小麦粉のニーズは高いものの、製パン適正のある品種は流通量が少なく希少価値が高いのが現状です。「北海道産小麦きたほなみ」を使用することで、流通量を増やし、製パン適性を高め、用途を広げました。

・テーマ食材『TSUBAKI』
北海道産小麦「きたほなみ」100%使用パン用粉
製造:日清製粉株式会社
標準値:灰分0.35% 粗蛋白8.9%
原材料:小麦粉 粉末麦芽 増粘剤(ベクチン)



注目の参加店舗！ 有名店も含め一都三県を中心とした55店舗が参加！



● デイジイ

埼玉県川口市弥平2-9-17



● パン工房 風見鶏

埼玉県さいたま市南区大谷口5338-6



● ブーランジュリー・オーヴェルニュ

東京都葛飾区立石6-5-7

エリア	店舗	住所
東京都	ベーカリーホシノ	東京都品川区平塚1-7-2
	ベッカライ・ヒンメル	東京都大田区北千束3-28-4 アンシャンテ大岡山1F
	オーロール六郷店	東京都大田区東六郷2-11-11
	FINの店	東京都中野区中央5-1-2 伊藤ビル1F
	藤の木	東京都杉並区西荻北3-16-3
	Pan屋 K'eat	東京都文京区小日向4-7-4
	happy hoppe	東京都葛飾区大田山金井町39-1-102
	パン工房 ルチア 小岩店	東京都江戸川区南小岩7-31-9
	有限会社ラ・スール・リマール	東京都台東区谷中3-13-9
	JEMEAUX	東京都足立区中央本町2-27-15
	ブーランジュリー・オーヴェルニュ	東京都葛飾区立石6-5-7
	ムッシュイワン	東京都立川市若葉町1-7-1 若葉ケヤキモール内
	Bakery cafe de lices	東京都三鷹市下連雀3-31-2
	プチ・アンジュ 国立	東京都国立市富士見台2-45-9 モナーク国立1F
	ベーカリー ハバ	東京都八王子市上野町68-1
	Boule Beurre Boulangerie	東京都八王子市八日町10-19
	溶岩窯のパン工房 グラスハープ	東京都西東京市田無町7-3-32 並木バレス1階
	ラザレ東大和店	東京都東大和市新郷3-19-6
	ベーカリーハウス・マイ東久留米店	東京都東久留米市東本町12-3
	パン工房ラザレ 久米川店	東京都東村山市家町1-10-12
パン工房「クロコッチ」	東京都東村山市青葉町1-3-13	
ポラリスウェスト羽村	東京都羽村市家町2-13-5	
パンステジ・マイ西東京店	東京都西東京市富士町3-4-12	
石窯パン工房 もりのこむぎ	東京都武蔵村山市字園3-42-3	
ポラリスよみうりランド店	東京都稲城市矢野口3302-8 よみうりランド丘の湯プラザ館内	
ブーランジュリー・メゾンユキ	東京都稲城市平尾2-16-4	
ミラル・ベルラ	東京都町田市広袴3-1-16-1F	

エリア	店舗	住所
神奈川県	ベーカリーベル・エポック	神奈川県横浜市鶴見区岸谷1-23-7
	pain de coro	神奈川県横浜市港南区丸山台2-1-1 鈴栄ビル
	こだわり天然酵母パンの店 リンデンバウム	神奈川県横浜市鶴見区上末吉5-3-22-103
	パンビーノ 無添加パン	神奈川県横浜市泉区中田南2-16-5
	POURQUOI?	神奈川県藤沢市辻堂元町4-17-11
	Pappa Glacen	神奈川県藤沢市亀井野632-5
	惣食工房 Neigey	神奈川県鎌倉市台4-1-17
	自家製天然酵母専門 パン工房 chou chou	神奈川県鎌倉市稲原4-1-6
	パン工房ふくふく	神奈川県厚木市相武台3-1320-1
	ベーカリールームヨコヤマ	神奈川県足柄上郡大井町金子303 瀬戸ハイツA-102
千葉県	フレンドベーカリー	千葉県千葉市中央区松ヶ丘町553-2
	手づくりパン工房 L'appret	千葉県川崎市市川2-20-10 行徳MOX1F
	パン工房 ルチア 京成八幡店	千葉県市川市八幡3-26-6
	パン工房 ルチア 市川店	千葉県市川市新田4-7-7
	町のパン屋さん・レ・フレール	千葉県市原市師崎1978-6
	手造りパン工房 麦畑	千葉県旭市川1515
埼玉県	有限会社アビニオン	千葉県八千代市赤木2168-96
	ブランチ	千葉県佐倉市江原台1-27-7
	デイジイ本店	埼玉県川口市弥平2-9-17
	天然酵母パンの店 ポヌール	埼玉県戸田市本町5-9-16
	Farmer's Bakery	埼玉県さいたま市南区辻4-6-1
	パン工房 風見鶏	埼玉県さいたま市南区大谷口5338-6
茨城県	モントアンヴェール	埼玉県越谷市南越谷4-5-12
	石窯パン工房 穂の香	埼玉県秩父市柏原2938-24
	四季のパン市場ポヌール	埼玉県川口市高富1-5-8
	焼きたてパンの店 HEART♥SMILE	埼玉県浦川市泉1-8-35
山梨県	パン・アトリエ クレゼセント	茨城県龍ヶ崎市松ヶ丘1-19-3
	ベーカリーカフェ hana panda	山梨県甲府市上阿原町57-2

●参加メニューの一例「北海道産小麦粉を使用したフェスタ新作パン」



パン工房 風見鶏

福王寺 明シェフ

作：北海道男爵じゃがいもプリオッシュ



ベッカライ・ヒンメル

金長 暢之シェフ

作：よもぎあんぱん



デイジイ

倉田 博和シェフ

作：パン・オ・アプリコ



ブーランジュリー・オーヴェルニュ

井上 克哉シェフ

作：カシスカスタード



ブーランジュリー・メゾンユキ

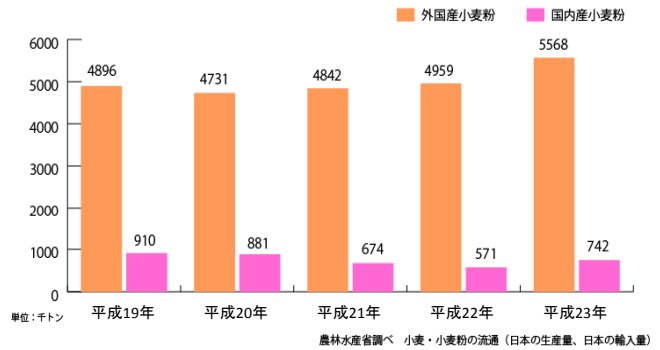
柳町 幸孝シェフ

作：抹茶の桜ロールケーキ

● 今回のテーマ食材は北海道産小麦！

では、国内産小麦粉の現状は？

・日本国内で食されている小麦粉の割合
現在、国産小麦粉の生産量は減少傾向にあり、食されている小麦粉の約10%ほどになっているため、希少価値が高くなっています。中でもパン用の国産小麦粉は少なく数パーセントです。



● 国内産小麦粉 × パン屋さん × 買う・食べる = 社会貢献

国産小麦粉を使っているパン屋さんがありますが、まだまだ購入するところが少ないのが現状です。『国産小麦粉』はパン業界において注目を浴びている食材ですが、製パン適正のある品種は流通量が少なく希少価値が高いのが現状。実際に扱っているパン屋さんが少ないため、生活者が食す機会も多くはありませんでした。

そこで国産小麦粉で生産量の多い「きたほなみ」を使用して、流通量を増やし、製パン適性を高め、用途を広げるパン用粉が開発されました。今回は開発を記念して、ニーズが高い国産小麦粉を多くのパン屋さんで扱ってもらい、生活者にも食す機会を提供するフェスタを開催することが決定しました。

1

製パン適正のある品種は流通量がまだまだ少ない

生活者に国産小麦粉を食す、機会を提供しパン食文化を広げる。

2

小麦の利用促進により『日本の農家を元気に！』

国産小麦粉の認知・利用が広がることで、食料自給率の手助けになる。

3

そのために『パン業界』が立ち上がります！

パン職人の技術で美味しく焼きあがる。



● 取材のご依頼について

試食可能！

現在、各店にて鋭意開発中の商品取材だけでなく試食もできます。
※弊社へご来社いただくか、御社へ直接御持ちします。出来たてをご賞味いただきたいため、郵送のご手配はしておりません。

**プレゼント
ご提供可能！**

読者、視聴者向けのプレゼントをご用意することもできます。
※1 媒体につき、500円 × 20名様分の金券(本イベント参加店舗でのみ使用可能)をご提供可能です。
それ以上をご希望の場合はご相談ください。

**イベント
ご協力可能！**

参加店舗、シェフをコラボレートさせたイベントなども可能です。
※内容により有料となりますが、パブご提供の際は極力ご負担を減らすようにいたします。
ご要望などにより別途企画起案、ご提案させていただきます。

視聴者・読者からのお問い合わせ先

ベーカリーフェスタ 消費者お問い合わせ窓口
TEL: 03-5302-2297
ベーカリーフェスタホームページ
<http://bakeryfesta.com>

報道関係者さまからのお問い合わせ先

株式会社グローアップ内
「ベーカリーフェスタ」担当: 渡辺 TEL: 03-5302-2297
MAIL: watanabe@gue.co.jp
株式会社グローアップホームページ
<http://www.gue.co.jp/>