

古都麦

MIYAKOMUGI

悠久の時を重ねる古都
奈良ではぐくまれた
香り豊かな小麦

みやこむぎ
古都麦
2024年秋デビュー!



みやこむぎ
古都麦とは

小麦粉は私たちの生活に欠かせない重要な穀物であり、パンや麺、菓子など、食卓を豊かに彩ってきました。旭製粉はこの豊かな食文化を未来へ受け継ぐ架け橋となることを目指しています。クラフトデザインにはへ七宝繋ぎを採用し、この縁起の良い文様に込めた思いを大切にしています。古都麦が新たな食文化の架け橋となり、旭製粉と小麦の生産者やお客様との縁が長く続くことを願っています。今後も安心・安全な小麦粉の供給を続けてまいります。



旭製粉株式会社
Asahi Flour Mills co.,Ltd

TEL 0744-42-2971
奈良県桜井市大字上之宮67番地の2

<https://www.konaya.biz/>



奈良県産の小麦

奈良県では今まで中力系の小麦が生産されていましたが、県内の学校給食やパン屋さん等から奈良県産の強力粉の需要が高まり、奈良県奨励品種が「はるみずき」に切り替わりました。

奈良の風土に適した「はるみずき」は栽培適性が高く、「はるみずき」を挽碎してできた「古都麦」は製パン性にも優れた評価を受けております。これにより、奈良県産小麦の用途がさらに広がり、多くの方々に地元で収穫された小麦を楽しんでいただける機会が増えることを期待しております。

旭製粉
古都麦
みやこむぎ

「古都麦」が広げる食卓の可能性

小麦は、パンや麺、お菓子作りといったさまざまな料理に使い、他の食材とも調和しやすいため、料理の幅を大きく広げます。その多用途性は日々の食卓に新たな彩りを加え、食の楽しみ方を豊かにしてくれます。



■ 規格

灰分	0.55
蛋白	11.0

商品情報：製パン性に優れており、麺・焼き菓子のほか、そばのつなぎとしてもご使用いただけます。※収穫された年によって異なります。

