

新登場！

1年に1度しか味わえない獲れたてだから感じられる、美味しさの違い 人気ベーカリーから、「小麦ヌーヴォー」を使用した “ヌーヴォーパン”が大集合！！

■2015年9月17日（木）～9月23日（水） ※最終日は午後6時閉場
■新宿高島屋 11階「美味コレクション」会場にて

国産の「小麦ヌーヴォー」が9月に全国で一斉解禁されるにあたり、“ヌーヴォーパン”が全国約300店のパン屋で販売されます。それに先立ち、「小麦ヌーヴォー」解禁のキックオフイベントとして、新宿高島屋の「美味コレクション」の会場で“ヌーヴォーパン”を販売いたします。会場には人気ベーカリーから「小麦ヌーヴォー」を使用した“ヌーヴォーパン”が一堂に約30種類集まり、1年に1度しか味わえない獲れたてだからこそ味わえる“ヌーヴォーパン”をお楽しみいただけます。

■「小麦ヌーヴォー」とは…

ボジョレヌーヴォーのように、今年の小麦のでき具合をいち早く味わい、収穫のよるこびを分かち合う新麦のことです。従来、製粉された小麦粉は、酵素活性を弱めてパンをつくりやすくするために、数週間～数ヶ月に及ぶ熟成期間（エイジング）がおかれるので、収穫直後の小麦がパンになることはありませんでした。（製粉・熟成させた小麦は、パンをつくりやすくする一方で、挽きたての風味は薄れます）



しかし、とれたて小麦を通じて、小麦の香りをそのまま食卓へ届け、国産小麦の良さを伝えるとともに、「小麦が国内で生産されている農産物であること」「小麦にも旬があること」を消費者にも知ってもらい、国産小麦の「生産者」と「消費者」の両者が尊重のある“つながり”を持って、両者がともに収穫を祝い機会をつくりたいという思いから、挽きたての小麦粉でパンを作るという困難な試みに、日本国内のブーランジェたちがあえて挑戦し、ヌーヴォーパンをつくったのが、『とち小小麦ヌーヴォー』のはじまりです。
『とち小小麦ヌーヴォー』は、「新小麦」という 新たな小麦の楽しみ方を提唱するもので、収穫したてのヌーヴォー小麦を通じて、「小麦農家」と「ベーカリー」と「消費者」がつながり、ヌーヴォー小麦の美味しさを広める活動です。

■ 人気ベーカリーから、「小麦ヌーヴォー」を使用した「ヌーヴォーパン」が大集合！

新宿高島屋の「美味コレクション」に、次世代の
トップブーランジェによる、「ヌーヴォーパン」が新登場。
ブーランジェの個性と感性が、新麦のポテンシャルを
存分に引き出し表現します。

今年の8月にとれたばかりの小麦を使って、いま話題の人気
ベーカリーから新進気鋭の若手パン職人たちが国産小麦に
ふさわしい「日本のパン」を提案いたします。

今年の「小麦ヌーヴォー」は9月23日(水)に解禁予定ですが、
本展では解禁のプレイベントとして、どこよりも早く、

1年に1度しか味わえない獲れたてだから感じられる、その美味しさの違いを「ヌーヴォーパン」でお楽しみいただけ
ます。



■ 小麦ヌーヴォーを使用して、展開するブーランジェリー

いま話題の人気ベーカリーから、次世代を担う新進気鋭の若手パン職人たちが「ヌーヴォーパン」を提案します。

〈出品予定のベーカリー〉

- ① 「ヌクムク」(東京・練馬) 与儀高志シェフ
- ② 「カタネベーカリー」(東京・代々木上原) 片根大輔シェフ
- ③ 「ル ルソール」(東京・駒場東大前) 清水宣光シェフ
- ④ 「ガーデンハウス クラフツ」(東京・代官山) 村口絵里シェフ
- ⑤ 「パーラー江古田」(東京・練馬) 原田浩次シェフ
- ⑥ 「食パン工房ラミ」(大阪) 武内史雄シェフ
- ⑦ 「パンデュース」(大阪) 米山雅彦シェフ
- ⑧ 「宗像堂」(沖縄) 宗像誉支夫シェフ
- ⑨ 「パンストック」(福岡) 平山哲生シェフ

