

北海道が生んだ奇跡の小麦

キタノカオリ



2003年、北海道で誕生した国産の秋まき硬質小麦(強力粉)「キタノカオリ」。北海道の「ホロシリコムギ」と、ハンガリーの「GK-Szemes」を掛け合わせて生まれました。歴史はまだ浅いながらも、その美味しさで多くのパン職人に愛され続けています。

POINT 01

見た目から違う、クリーム色の粉

キタノカオリ最大の特徴は、ほんのり黄色みがかった粉色。

この小麦で焼き上げたパンは、まるで卵を入れたかのようなクリーム色の断面に仕上がります。実物は、一般的な食パンよりも明らかに黄色く、見るだけで「おいしそう!」と感じる美しさです。

POINT 02

甘みと、もちもち食感

色以上に驚かされるのが、その味わい。

- ・小麦そのものの濃い甘み
- ・芳醇でミルクィな香り
- ・しっとり、もちもちの食感

この「甘み」と「もちもち感」こそが、キタノカオリの真骨頂。ほかの小麦粉では代用が効かないと言われる理由です。

POINT 03

高い吸水性と、力強い生地

キタノカオリはタンパク質量約11.5~13.5%の強力粉。吸水性が高く、水分をたっぷり抱え込めるため、弾力のある生地に仕上がります。一般的に国産小麦は吸水性が低いと言われますが、キタノカオリは例外。高加水のクッペではみずしく、あえて水分を抑えたベーグルでは小麦の味がより濃く感じられます。配合がシンプルほど、その魅力は際立ちます。

おすすめ用途

- 食パン
- ハード系パン
- ベーグル
- ピザ
- 菓子パン
- 中華麺



特に食パンやベーグルでは、「キタノカオリでなくては出せない味」と言われるほど。

なぜ“奇跡の小麦”と呼ばれるのか

キタノカオリは、収穫期の雨に弱い品種で栽培が難しく、一時期は生産量が激減して存続が危ぶまれたことから「奇跡の小麦」とも呼ばれます。



北海道・十勝の大地が育てた、特別な小麦。
一度味わえば、その違いはきっと忘れられません。