

誕生於北海道的奇蹟小麥

北之香氣



北之香氣是一種日本本土種植的秋播硬質小麥(高筋麵粉)，於 2003 年誕生於北海道。它是北海道「Horoshiri Komugi」(幌尻小麥)與匈牙利「GK-Szemes」(GK-Szemes)雜交的農產品。雖然歷史不長，但其美味卻一直深受許多烘焙師的喜愛。

POINT 01

色澤與外觀截然不同的乳黃色麵粉

北之香氣最大的特色是其略帶淡淡黃色的色澤。用這種小麥烘焙的麵包，切面呈乳黃色，彷彿加入了雞蛋般的色澤。

成品也比一般的吐司顏色明顯的更黃，光看外觀就會有讓人忍不住覺得「看起來好好吃喔」的美感。

POINT 02

香甜Q彈的好嚼勁

比起顏色更令人驚喜的是它的口感。

- 小麥本身濃郁的甜味
- 醇厚的奶香味
- 濕潤而又Q彈的口感

這樣的「甜度」和「有嚼勁的口感」正是北之香氣的精髓所在。

據說，也是其他麵粉無法取代的原因。

POINT 03

高吸水性與高筋麵團的特性

北之香氣小麥是一種蛋白質含量約11.5-13.5%的高筋小麥粉。其高吸水性和強大的保水性可以製作出具有高彈性的麵團。雖說日本國產小麥通常被認為吸水性較低，但北之香氣小麥卻是例外。高含水量製作的切片吐司麵包口感水潤爽口，而刻意降低水分含量的貝果則帶著更濃郁的小麥香氣。越是簡單的配方，越能凸顯北之香氣小麥的魅力所在。

推薦用途

- 吐司
- 硬式麵包
- 貝果
- 披薩
- 甜麵包
- 中式麵條



值得一提的是，據說北之香氣小麥製作的吐司和貝果，擁有「只有北之香氣小麥」才能實現的獨特風味。

為什麼被稱為「奇蹟小麥」？

北之香氣小麥在收穫季節極易受雨水影響，因此種植難度較高。曾經一度因為產量驟減，甚至危及其生存。因此，它贏得了“奇蹟小麥”的美譽。



這種特殊的小麥孕育於北海道十勝的遼潤大地土壤中。
一旦您品嚐過，將永遠無法忘懷它的獨特滋味。