

国産小麦セミナー

パン・中華麺用小麦「夏黄金」の 新たな食品への利用拡大に向けて

商品開発の取組み

宮城県における「夏黄金」のピザへの利用について



株式会社 **小川製粉**

小川 祐史（オガワ ユウジ）

# 宮城・山形での ピッツェリアさん達との出逢い





# 夏黄金との出逢い





# 夏黄金が広げてくれる出逢い





# 夏黄金が広げてくれる出逢い





# 全国の ピッツェリアさん達との出逢い



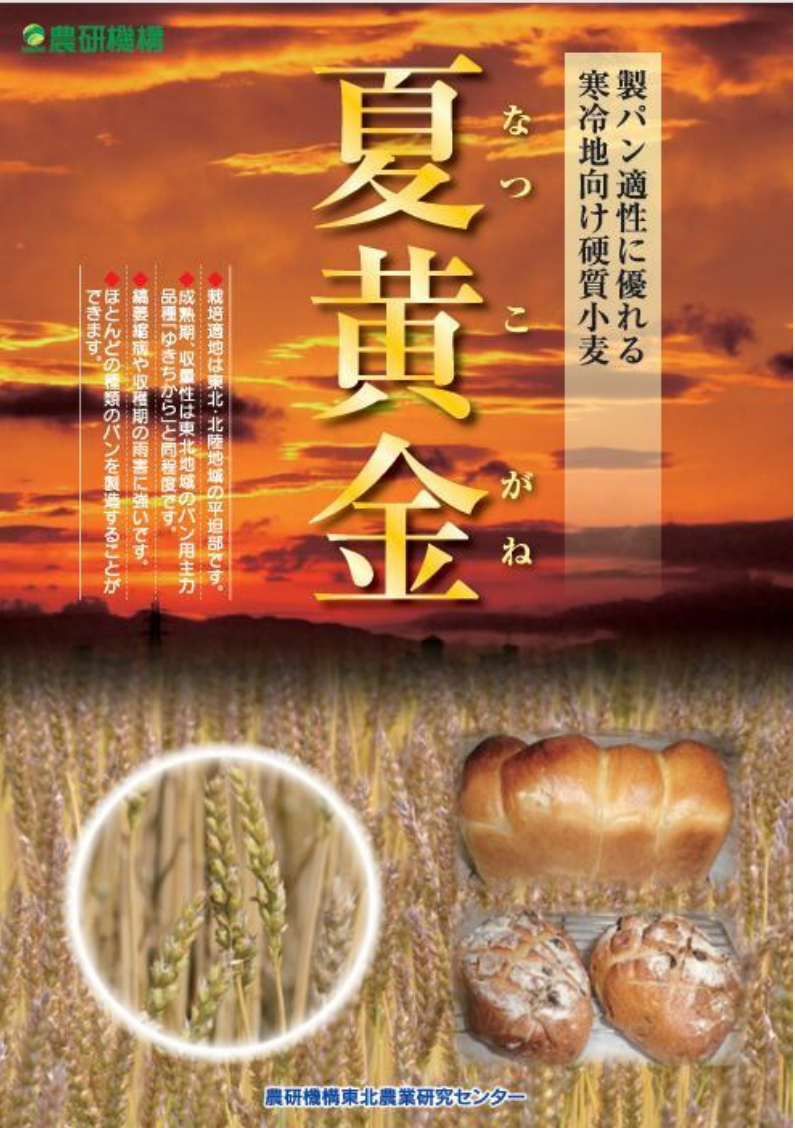
# まず、ピッツアには何が必要か

※ 個人的な見解です

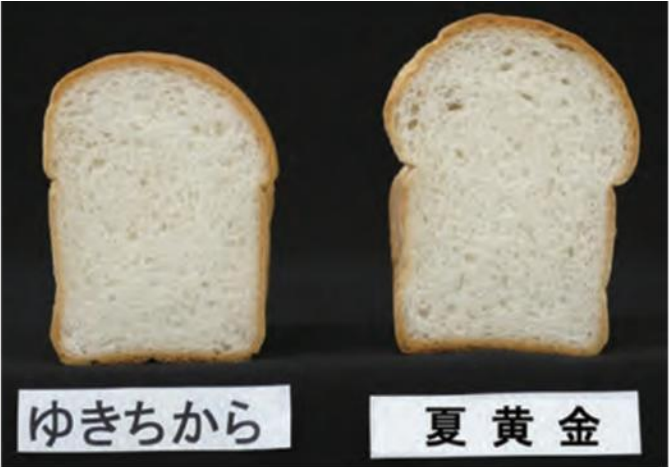
- 力強さ                      (蛋白値)
- しなやかさ                (伸展性)
- サクサク感                (ザクザク感)
- くちどけ感                (軽さ)
- 味わい                      (風味)



では、夏黄金はどうか



農研機構 様  
リーフレットより



食パンの比較

品質特性

品種名	原麦の たんぱく質 含量 %	生地の特徴		パンの 比容積
		引きの強さ (伸張抵抗) B.U.	伸びの良さ (伸長度) mm	
夏 黄 金	13.2	445	225	5.82
ゆきちから	13.0	239	212	5.12

比容積の数値が大きいほど、よく膨れることを示します。



そこで、何を提案しているか

- ヒアリング      (聞く・食べる)  
↓
- リサーチ      (調べる・考察する)  
↓
- モデリング      (計算する・提案する)

夏黄金の良さを最大限に生かすため  
“他の粉との最適なブレンド” を推奨



# モデリング（計算する・提案する）

夏黄金

+

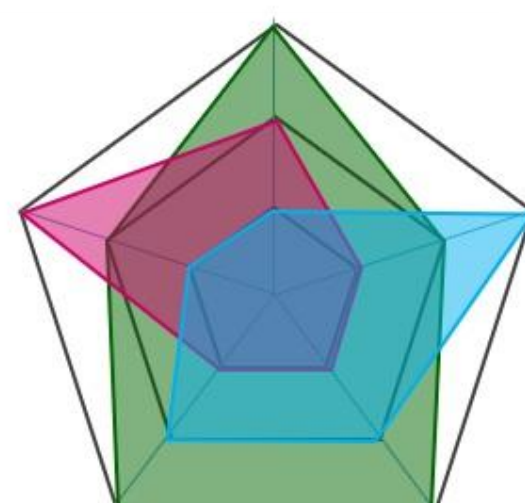
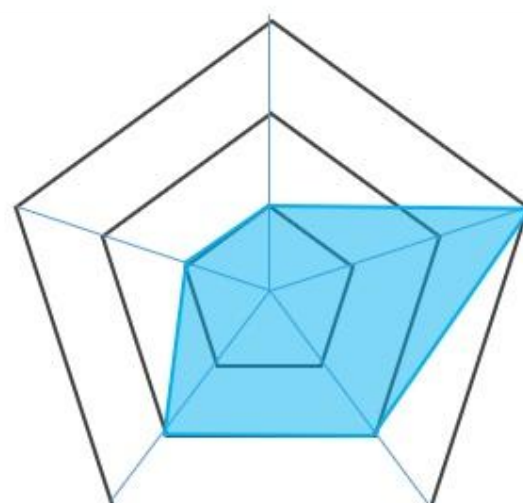
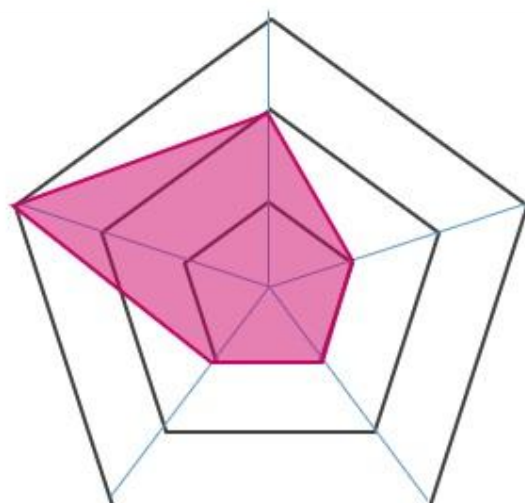
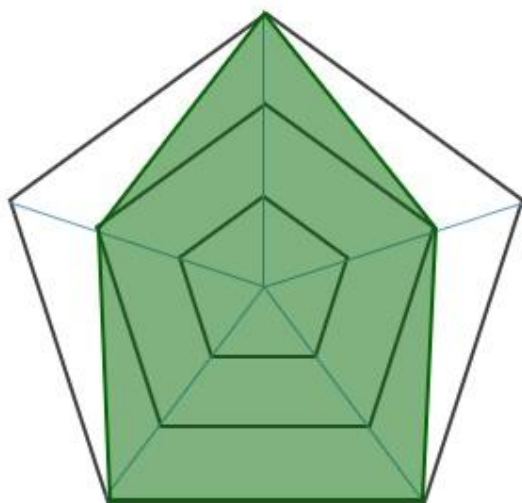
品種 B

+

品種 C

→

理想のピッツァ



夏黄金の良さを最大限に生かすため  
“他の粉との最適なブレンド” を推奨



夏黄金の繋がりを通して  
商品も生まれました





# 夏黄金の活動を通して イベントも開催されました





夏黄金の活動を通して  
イベントも開催されました





# ご清聴ありがとうございました

