

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 ピツ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



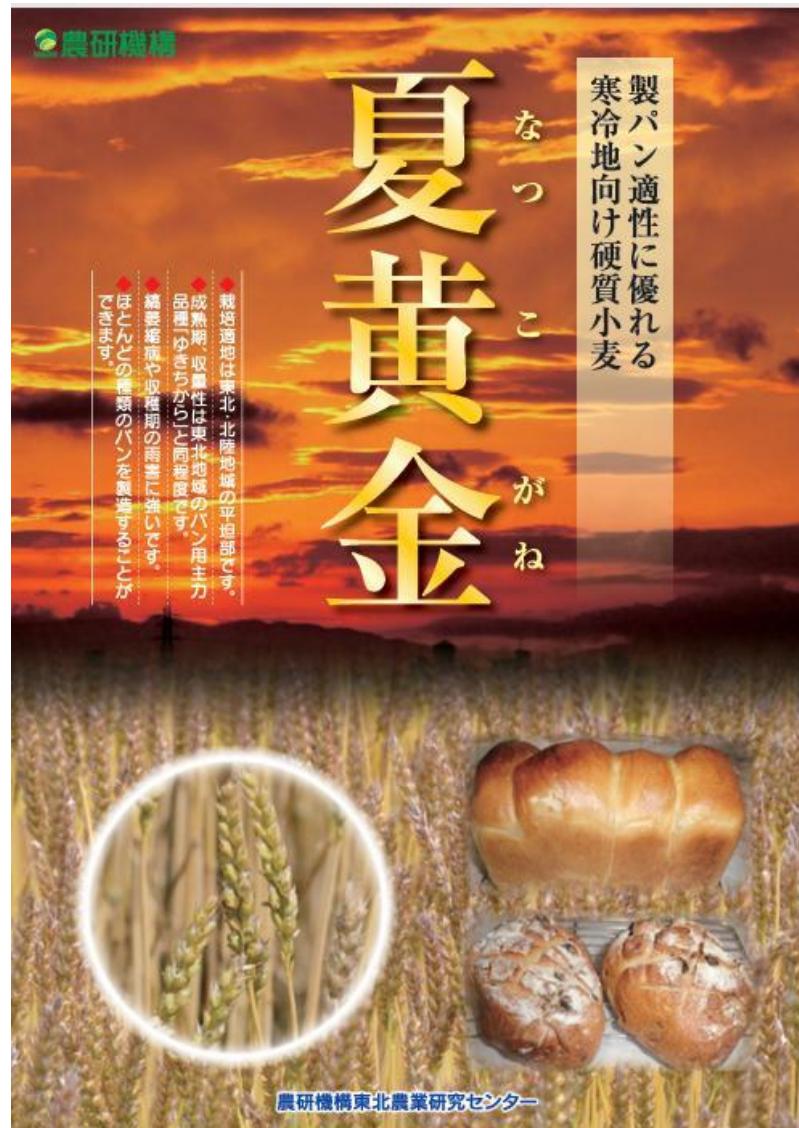
まず、ピzzaには何が必要か



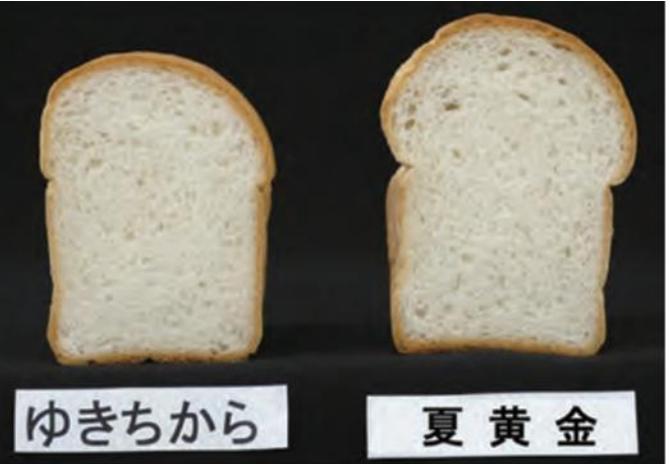
※ 個人的な見解です

- 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 %	生地の特性			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



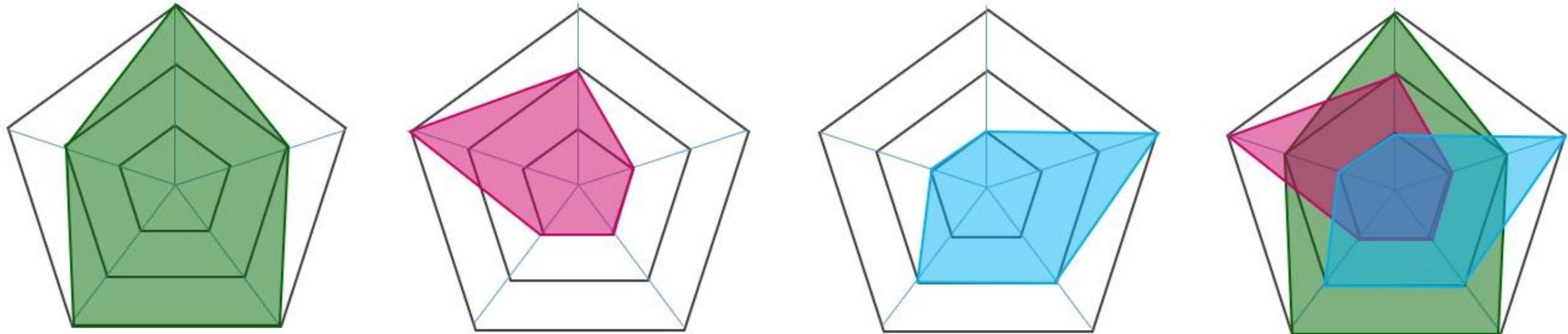
- ヒアリング (聞く・食べる)
↓
- リサーチ (調べる・考察する)
↓
- モデリング (計算する・提案する)

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 → 理想のピツツア



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

