

キタノカオリの 魅力を活かすカンパーニュ

Morethan Bakeryのカンパーニュには、横山製粉のキタノカオリシリーズの石臼挽きの全粒粉「ロイヤルストーンA」と石臼挽き小麦粉「ロイヤルストーンF」を使っているという神林シェフに特徴を教えてくださいました。



キタノカオリそのものの
美味しさを感じられる

カンパーニュ

【配合】

ロイヤルストーンキタノカオリF (石臼挽き小麦粉)	25%
ロイヤルストーンキタノカオリA (石臼挽き全粒粉)	25%
準強力粉北海道産フランスパン用小麦粉	50%
ルヴァンリキッド	30%
塩	2%
レーズン液種	3%
生イースト	0.2%
吸水	50%
バシナージュ	15%

【工程】

ミキシング：生イースト、塩、バシナージュ以外を低速1分、オートリズ30分。塩と生イーストを入れて、低速3分、中速3分。バシナージュを入れて中速で5分以上（入りきるまで）

捏上温度：24℃
フロアタイム：60分パンチ60分
分割重量：1kg
ベンチタイム：30分
成形：俵状
ホイロ：28℃ 80% 120分
焼成：上火250℃、下火220℃(スチームいれて) 25分

横山製粉のキタノカオリシリーズの最大の特徴は、その豊かな風味と自然な甘みです。焼いたときに広がる香ばしい香りと、口に入れた瞬間に感じる甘みが印象的です。他の国産粉にありがちな焼き色をつければつけるほど苦味が目立つという特徴を抑え、小麦の旨味が存分に引き出されるため、焼成後もその美味しさが損なわれません。パンのクラム(中身)の色が美しい黄色味を帯び、見るからに食欲をそそります。色合いと甘みのバランスが、ハード系パンに最適です。当店のカンパーニュでは、石臼挽全粒粉「ロイヤルストーンキタノカオリA」と石臼挽き小麦粉「ロイヤルストーンキタノカオリF」をそれぞれ25%配合し、独自の風味を引き立てています。横山製粉の製品は粉の品質が高いと感じており、気に入って使用しています。企業努力や商品にかける情熱を感じられる粉を、自分の腕でさらに美味しいパンをつくるのが私たちの仕事だと思っています。これからも使い続けたいと思います。

株式会社
MOTHERS

Bakery Producer
神林 慎吾さん

横山製粉の情熱と
シェフの技術を活かしたパン



選べる3種のキタノカオリ

ロイヤルストーン キタノカオリA

石臼挽き全粒粉。粒感や見た目の変化を楽しみたい方に。

糖蛋白	14.1%	灰分	1.60%
荷姿	10kg袋		

ロイヤルストーン キタノカオリF

石臼挽き小麦粉。より小麦の味を深めたい方に。

糖蛋白	15.1%	灰分	1.20%
荷姿	10kg袋		

キタノカオリ ストレート

ロール製粉の「キタノカオリ」100%使用の強力粉

糖蛋白	12.4%	灰分	0.45%
荷姿	25kg袋		

モニター
募集中！
詳しくは
53P

神林シェフの TIPS

灰分が高いものはハード系、低いものはソフトなものに使用しています。

ともにつくり、ともにつなぐ



北海道産小麦の魅力を手近に！

横山製粉の北海道産小麦粉に こだわった新ブランド「ICHIHO」

「一歩、一穂」北海道産小麦の魅力を一歩ずつ広めたい

北海道産や製法に対するこだわりを大切にしています。品種の違いによる小麦の個性を製粉方法によって際立たせることで、お客様が選びやすい小麦粉を提供したいと考えています。

神林シェフのおすすめポイント

横山製粉の粉は単一麦種の特徴や魅力を出した商品が多く、それがパンそのものの差別化につながります。単一麦種で挽き方を変えて特徴の異なる様々な粉があるというのは興味深いです。また麦種ごとに異なる特徴であれば、その特徴をうまく生かすにはどうしたらいいかと考えるので、職人の腕を育てることに

なります。お店によって違った特徴を出すために横山製粉の別商品をそれぞれ活用しています。吉祥寺の「EPEE」では微粉碎タイプの粉を、京都の「CICON BAKERY」ではもち麦全粒粉*を使っており、新宿の「Morethan Bakery」ではキタノカオリシリーズを活用しています。 *もち麦はPalettieブランド

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通5丁目南2番1号
TEL:011-864-2222

横山製粉株式会社

