

薄力粉 強力粉

全粒粉

中力タイプ

Organic
Unbleached
Flour

有機国内産
小麦粉

今季の原材料が無くなり次第休止
数量限定

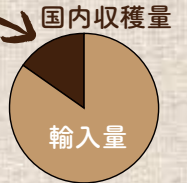
希少な有機国内産の小麦粉

2020年小麦の
輸入量と国内収穫量

輸入小麦と国内産小麦

2020年の小麦の輸入量は約537万トン。対して2020年産の国内産小麦の収穫量は約95万トン。国内産の小麦は輸入小麦の2割もありません。国内産小麦である事だけでも大変貴重である事がわかります。

国内産小麦の収穫量は
輸入小麦量の
約18%



出典：農林水産省 農林水産物輸出入概況（2020年（令和2年））
農林水産省 令和2年度4麦収穫量

2018年麦の総生産数と
有機JAS格付量

有機JASの割合
約0.08%

総生産量

出典：農林水産省 有機農業をめぐる事情

国内の有機農業取組面積

国内で有機JASを取得している耕地面積は2018年で11千ヘクタール。国内の耕地面積の0.2%しかありません。

麦の有機JAS認証取得農産物の格付

2018年の麦（小麦・大麦・はだか麦）の総生産量は約94万トンに対して有機格付麦は766トン。麦全体での割合ではありますが、国内産の0.08%しかなく、有機栽培品が大変希少である事がわかります。

おすすめレシピ

Organic Unbleached Pastry Flour

天ぷら、お好み焼き、お菓子などに
有機国内産 薄力粉

炊飯器で作るスポンジケーキ

【材料】スポンジ1個分
有機国内産薄力粉 90g、卵
3個、バター 20g、国内産
さとうきび100%使用さら
さら粗糖 90g、生クリー
ム適量、いちごなどの好
きなフルーツ適量



【作り方】

- ①ボウルに卵とさとうきび粗糖を入れ、軽くほぐし、湯せんにかけながら、持ち上げた生地がしばらくそのままの状態に残るくらいまでしっかり泡立てる。
- ②①に薄力粉をふるい入れ、さっくりと混ぜ合わせ、溶かしバターを入れ、ボウルの底をすくうように混ぜて全体をなじませる。
- ③内側に植物油（分量外）を塗った炊飯器に②の生地を流し入れる。
- ④空気を抜いて「炊飯」スイッチを押し、出来上がったなら内釜を返して取り出す。あら熱が取れたら半分に切り、泡立てた生クリームとフルーツを飾り付け出来上がり。※炊飯時間は炊飯器の機種によって異なりますので、調整してください。

おすすめレシピ

Organic Whole Wheat Baking Flour

麺、餃子、パンなどに
有機国内産 全粒粉

中力タイプ

ホームベーカリーで作る全粒粉のパン

【材料】1斤分
有機国内産全粒粉 250g、
バター 10g、喜界島粗糖大
さじ3、スキムミルク大さ
じ1、地中海の天日塩小
さじ1、水200ml、パン用
乾燥イースト小さじ1



【作り方】

- ①ホームベーカリーの手順に従ってパンを焼く。
- ※全粒粉の割合は、お好みで粉量の30%～100%で調整してください。全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

※ホームベーカリーの機種により材料の配合を調整してください。また、イーストの使用もホームベーカリーの取扱説明書をご確認ください。

おすすめレシピ

Organic Unbleached Bread Flour

パン、ピザ、餃子などに
有機国内産 強力粉

ピザ生地

【材料】1枚分
有機国内産強力粉 150g、ド
ライイースト 3g、
国内産さとうきび100%
使用さらさら粗糖大さじ1、
地中海の天日塩さらさら
type 小さじ1/2、有機栽培
べに花一番高オレイン酸（べに花油）大さじ
1、ぬるま湯100ml、有機ピザソース適量、
トマトなどお好きな具材適量



【作り方】

- ①ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、油を入れ、ぬるま湯を1/4程注ぎ、菜箸で混ぜる。
- ②様子をみながらぬるま湯を少しずつ入れ、まとまったらボウルから取り出し、台の上でこねる。
- ③生地が耳たぶくらいの固さになったら厚さ2mmくらいに丸くのばす。
- ④③にピザソースをぬり、お好きな具材をのせ200℃に温めておいたオーブンで10分～15分焼いたら出来上がり。※焼く時間はオーブンによって調整してください。

