

一步、一穂、北の大地から。北海道産小麦の安全性と安心できる品質を
 かつちゃんのお好み焼と広島・尾道らーめんでお楽しみください。



北海道小麦の特徴

国産小麦は全国で70〜80万トン栽培されており、そのうち約50〜60万トンは北海道産です。元々小麦は、世界でも乾燥地帯で栽培されることが多く日本でも梅雨のない北海道が栽培適地となっております。



国産のほとんどの小麦は、秋に播種を行い春から夏にかけて収穫するものが多くなっておりますが、北海道産の「春よ恋」などは春に播種を行い夏に収穫する品種となっております。そのため品種特性として中華麺やパンに向くものとなっております。

かつちゃんです使っている小麦の美味しさの秘密

この専用の小麦は北海道産100%で、きたほなみ(中力粉)、春よ恋(強力粉)、ゆめちから(超強力粉)をバランス良くブレンドして中華麺に最適の品質にしています。外国産では感じづらい小麦の香りを感じる製粉方法になります。

かつちゃんのお客さまにメッセージ

これからも美味しい北海道産小麦粉をお客様にお届けできるように頑張ります。



北海道小麦と外国産小麦の違い

日本には通常アメリカ、カナダ、オーストラリアから小麦を輸入しています。その数量は約600〜700万トンです。日本では在来種としてはほとんどがうどん用の中力粉になる小麦が栽培はされてきました。第二次世界大戦後アメリカから支援助物資として、パン用強力粉及びお菓子用の薄力粉が供給され食文化として発達してきました。国産小麦もそのニーズに応じて、パンやお菓子が作れるような小麦を育種してきています。違いを一言で言うのは難しいですが、加工適性の違いによる品種の違いとなります。

一玉一玉手づくりしています

横山製粉特製北海道産小麦

ミキシング

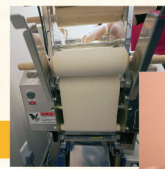
塩とかんすいのみでしっかり混ぜ合わせ生地を作ります。

麺帯熟成

麺帯をつくり、この状態で熟成します。

麺のコシ、味わいを高めます。

かつちゃん特製麺ができるまで



完成



麺の計量・形成
一食毎に麺をまとめます



高温高湿庫で熟成
麺をベストの状態に熟成させます



切り出し
手作業でつくり上げます

