

小麦の
mirai

北海道産小麦 100%

食の“^{ミライ}mirai”に向けて -

- ・食糧の未来
- ・農業の未来
- ・子供の未来

SDGs 気運の高まりを受け、
より良い未来のために生まれた

小麦の mirai (ミライ)。

北海道産の小麦 100% で
国内食糧自給率向上を目指すとともに、
日本人好みの風味と食感に優れた
パン作りを実現します。



またほなみ



春よ恋

色・性質・食感に優れた
北海道産小麦の主力品種。

国産小麦「はるゆたか」の改良種。
小麦の味をしっかりと感じられる。



NET 15Kg

【標準値】 灰 分：0.40%
粗たんぱく：11.8%



小麦の
mirai

パンを囲む笑顔が
ずーっと未来まで
続きますように



深い風味 すっきり

ミライ
小麦の **mirai**

★ ふらんす

★ みのり

★ サヴェール

小 ポリューム 大

フランスパン用小麦粉 食感ポジショニング

 柄木田製粉株式会社

■ 本社・工場
TEL 026-292-0890

■ 東京営業所
TEL 03-3862-0301

■ 大阪支店・工場
TEL 06-6962-1157

<http://www.karakida.co.jp>

小麦の
mirai

北海道産小麦 100%

- 食の“^{ミライ}mirai”に向けて -

- ・食糧の未来
- ・農業の未来
- ・子供の未来

SDGs 気運の高まりを受け、
より良い未来のために生まれた

小麦の **mirai** (ミライ)。

北海道産の小麦 100% で
国内食糧自給率向上を目指すとともに
小麦本来の風味と食感に優れた
麵作りを実現します。



色・性質・食感に優れた
北海道産小麦の主力品種。



国産小麦「はるゆたか」の改良種。
小麦の味をしっかりと感じられる。



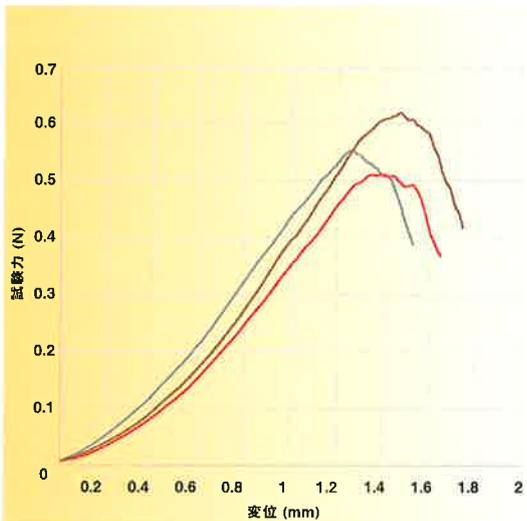
NET 15Kg

【標準値】灰 分：0.40%
粗たんぱく：11.8%



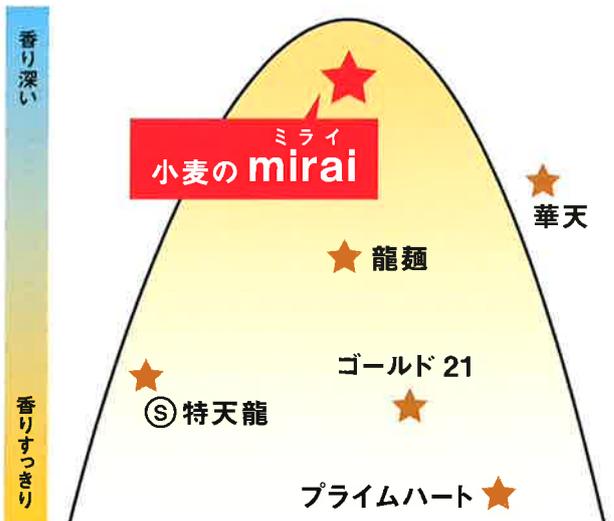
日本の小麦生産者を
応援します。

未来の食を守るために。



①小麦のmirai ②プライムハート ③龍麺

生中華麺の物性分析 レオメーター測定



つるみ 腰

中華麺用粉の食感ポジショニング