

〈新〉角食パン

グリホサート・ネオニコチノイド系
農薬不使用の小麦粉

顔の見える契約農家さんから
届く小麦「ゆめきらり」を使った

北海道

「ゆめきらり」

人と人をつなぐ
食パン



「農と食をつなぐ夢」

20年以上かかってきたラ・テールの想い「自然に生きる」。

お客様にお届けするパンのあり方を今一度考えてみました。

毎日食べるパンだからこそ、本当に安心して食べられるパンを届けたい。

「人と人をつなぐパンづくり」を目指したい。

「小麦を育てる人」「パンを作る人」「食べる人」をつなぎ、今後のパン業界、

小麦の未来への足掛かりとなるようなその一歩になると信じて…

顔の見える契約農家さんから届く小麦粉「ゆめきらり」

ラ・テールと縁の深い北海道の地。そこで持続可能な環境保全型農業を目指して土づくりや技術向上に取り組み農家さんたちと出会いました。小麦に対する考え方や取り組みに共鳴し、今回の角食パン「ゆめきらり」開発が実現しました。

原料となる小麦が「いつ」「どこで」「だれが」「どのように」栽培したかがわかる、顔の見える小麦です。(徹底したトレーサビリティ※1)

安心においしさを兼ね備えた農家さんと職人の想い

「ゆめきらり」は、グリホサート・ネオニコチノイド系農薬不使用(※2)の小麦。農家さんおひとりだけでなく、北海道の地域帯で協力しながら、できるだけ農薬や化学肥料に頼らない「土づくり」に力をそそぐ方々がいるからこそ形となっています。

ラ・テールもその想いに賛同し、農薬や化学肥料に頼らない栽培をする小麦粉を使ったパンを少しずつ増やし、皆様にお届けしていきます。

ゆめきらり小麦粉3つの特徴



Hokkaido 100%
北海道契約栽培
小麦 100%



P.H Treatment FREE
プレハーベスト、
ポストハーベスト
農薬不使用



Neonicotinoid FREE
ネオニコチノイド系
農薬不使用

どこかほっとするようなやさしい甘みの食パン

素材への安心はもちろん、味へのこだわりも忘れません。従来の食パンより生地水分量を多くして、材料を混ぜ合わせる回数を極力減らしました。その分、小麦本来のやさしい甘みと豊かな風味をしっかりと感じられる食パンに。卵、バター、スキムミルク等を合せた少し贅沢な配合。酵母は、副素材の味をより引き出し、深みを出すために、ホワイトサワーと自家製酵母をブレンドして使用。ほんのり感じる甘さ、どこかほっとするような食パンに仕上がりました。乳味感を出したく、あえてスキムミルクを使って、しっとり、もっちりとした食感に：ショートニング不使用、豆乳クリームバターで置き換えています。

地球にも人にもやさしいパンづくりへの挑戦

より深く素材を追求をしていく中で、日本の小麦や農作物の問題に向き合い新たに知ることが多くあります。欧米ではその危険性から使用が規制・禁止されるようになってきたグリホサート除草剤。対して日本は、2017年に残留基準値を大幅緩和しています。ラ・テールでも目を背けられない問題として、使用する小麦粉により安心を求めてこだわりたいと言ったいを強くしました。多くの方にお召し上がりいただく中で、大きくは日本の農業、そして身近なところでは、普段何気なく手に取り口にする食品。そしてそれに携わる人々など…普段は中々考える機会の少ない事柄に目を向けていただけるきっかけになればと思います。

※1 徹底したトレーサビリティ

原料となる小麦の、生産者・産地・品種・栽培方法などの詳細を製粉の段階で記録した、生産履歴が明確な小麦を使用しています。

※2 グリホサート・ネオニコチノイド系農薬不使用

原料となる小麦は、人間の健康や環境に負荷を与える、グリホサート、マラチオンなどが残留する危険性の高いプレハーベスト(収穫直前農薬)およびポストハーベスト(収穫直後農薬)は一切使用していません。さらに、農産物の生産に関わるミツバチの生態系を破壊してしまっ「ネオニコチノイド系農薬」も不使用です。



<https://www.laterre.com/SDGs/>

ブルーランジェリー ラ・テール 本店 東京都世田谷区三宿 1-4-24 Tel:03-3422-1935

■アトレ吉祥寺店 Tel:0422-22-2064 ■ecute品川south店 Tel:03-5421-8005

■東京駅エキュート京葉ストリート店 Tel:03-3218-8017

■二子玉川東急フードショー ブルーランジェリー ラ・テールピオ Tel:03-6805-7250

■フェルム ラ・テール美瑛 コレド室町テラス店 Tel:03-6265-1700



0120-548-951

大地のパン