

～未来へつなぐ、まちの恵み～

中井町
松本小麦

再生農地 プロジェクト

耕作放棄地を再生し、未来につなぐ小麦づくり

その年だけの味、
その年だけの物語。

自然の恵みと、生産者の想いが詰まった「中井町松本小麦」。
その年の気候や土の状態、収穫量によって、
小麦の個性も、味わいも変わります。

毎年違う、
一期一会の
小麦です。

小麦栽培のポイント

1 遊休農地を 再生し育てた小麦

中井町の遊休農地を再生し、
土づくりから丁寧に
取り組んでいます。



2 その年の気候・ 収穫量で 品質や風味が変わる

天候や気温、降水量によって
小麦のたんばく質や風味が
毎年変化します。



3 出来高に合わせて 麺やパンの 商品構成が変わる

収穫量や品質に合わせて、
その年ならではのラインナップを
ご用意します。



4 毎年違う、 一期一会の 美味しさ

その年だけの個性を、
ぜひ味わって
お楽しみください。



収穫年ごとの個性を、そのまま味わう。

麺

うどん・ラーメン
など

その年の小麦の
風味や食感を活かした、
コシ・香り・のどごしを
お楽しみいただけます。



パン

食パン・パケット
惣菜パンなど

小麦の風味や甘み、
食感の違いを楽しめる、
毎年表情が変わる
パンをご用意します。



中井町の豊かな自然と、
人の手で再生した農地から
生まれた小麦を、
ぜひご賞味ください。

ご理解いただきたいこと

自然の作物のため、収穫量や品質により、商品内容や販売時期が
変更になる場合がございます。ご了承ください。