

収穫量は3%！ピザ生地に幻の新品種小麦粉を使用！

愛知県産小麦「ゆめあかり」



ゆめあかりとは

これまで愛知県で栽培された小麦は、うどんや菓子用の軟質小麦のみで、ピザやパンに向けた硬質小麦がありませんでした。そこで、愛知県農業総合試験場は愛知県産軟質小麦の要望を受け、本県の栽培環境に適した「ゆめあかり」を開発しました。

「ゆめあかり」は愛知県で収穫できる小麦の約3%と、まだ量の少ない貴重な小麦粉です。

特性

良質な生地を作る為にグルテン遺伝子を3種も有しているため、モチモチの美味しいピザを作ることができます。

生地を噛みしめると芳醇な香ばしさがあふれてくるのも特徴です。