

2022年7月1日  
熊本製粉株式会社  
企画マーケティング部

**75周年記念 業務用小麦粉「HARUKA」シリーズ新発売  
希少な強力系もち小麦“モチハルカ”使用**

熊本製粉株式会社(代表取締役社長：宮本 貫治)は九州産もち性小麦品種“モチハルカ”を使用した新商品シリーズ「HARUKA」を9月より数量限定で販売を開始します。



モチハルカの栽培風景



HARUKA ロゴデザイン

「国産原料」が注目を集める昨今、熊本製粉では九州に適した新しい小麦への挑戦を目標に掲げ、長年もち性小麦を取り扱ってきた国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(理事長：久間和生)と共同研究を2019年に開始。九州での試験栽培や品質評価を経て、75周年を迎える2022年、ついにもち性小麦の新品種“モチハルカ”の品種出願公表およびその商品化が実現しました。

« もち性小麦新品種“モチハルカ”の特長 »

① もち性小麦としては珍しい強力系

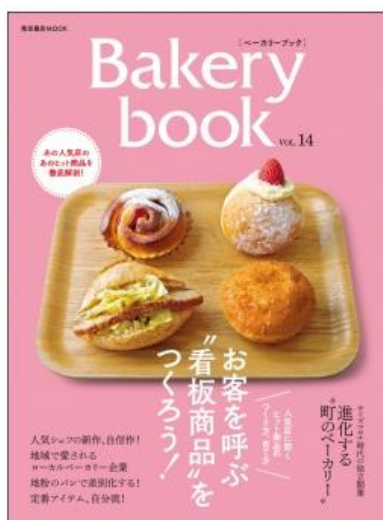
国産のもち性小麦はこれまでも各地で育成の記録がありますが、その中でも“モチハルカ”は珍しい強力系品種です。食パン、ハード系パン、つけ麺や餃子などさまざまなアイテムで使用でき、10%程度の配合から特徴が出始めます。

② もちもち感と極上のくちどけ

パンに使用すると、もちもち食感とくちどけの良さが引き立ち、通常は固くなる耳まで、ふんわりとしたやわらかさを感じられます。リュスティックやピザに使用すると香ばしい風味が楽しめます。

HARUKA シリーズは原料としてモチハルカを100%使用しています。用途にあわせてロール挽き・石臼挽など最適な製粉方法を選択し、もち性品種だからこその食感や特長をお伝えしていきます。第一弾は当社が誇る石臼技術を駆使した「石臼挽もち小麦粉 紅(べに)」。8月23日(火)には、本商品の具体的な使用方法と魅力をお伝えするオンライン製パン講習会も開催予定です。

株式会社柴田書店発行の「Bakery book vol.14」ではツオopp オーナーシェフ・伊原靖友氏考案のモチルルカを使用したもちパンが掲載されました。



### ■掲載情報

Bakery book vol.14 (2022年5月31日(火)発行)

新開発「熊本製粉のモチ小麦」の実力とは？

これからも熊本製粉では、地域に根差した総合粉体・食品素材メーカーとして、九州の素材を活かした商品開発を行い食の未来創造チームを目指します。

以上

本件に関するお問合せ先

熊本製粉(株)企画マーケティング課 林(はやし)

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール: [hanbai-kikaku@bears-k.co.jp](mailto:hanbai-kikaku@bears-k.co.jp)