

取組み別 製粉のご紹介

名称		精麦・製粉条件	栽培地域	玄麦ルート	使用店	
湘南小麦		収穫後 赤カビ検査 を終えた玄麦 を低温倉庫で 管理、精麦も 製粉も熱に よる変質が ない条件下 低速回転の 石臼で製粉	湘南地区	農家との独自 播種前契約	都内、神奈川県内の45店舗 パン屋、ピザ屋、イタリア、うどん店、ラーメン店	
ミルパワー ジャパン クオリティ (品質)	秦野産小麦		秦野市	JAはだの 出荷組合	秦野市内、14店舗	
	東久留米産		東久留米市	秋田緑花農園 タネニハ	東久留米市内	
	横浜栄市産		横浜市	都筑ハーベスト	横浜市内	
	1エーカー for 1ベーカリー					
	パンとチーズ fumoto		大磯町	大磯fumotoファーム	パンとチーズ fumoto	
	麦焼処 MUGIFUMI		根府川町	あしがら農の会	麦焼処 MUGIFUMI	