

とれたて挽きたての新麦フードで小麦の収穫を祝おう！ 東京・福岡で大行列のフードイベント『麦フェス』が 小麦の本場・北海道で 11月24日（日）ついに初開催

『麦フェス 2024 in HOKKAIDO』が札幌・大通ビッセで「北海道フードフィルムフェスティバル」と共催

NPO 法人新麦コレクション(本部：さいたま市浦和区、代表：池田浩明、以下「新麦コレクション」)は、今年穫れた小麦の収穫を祝うフードイベント『麦フェス 2024 in HOKKAIDO』を 2024年11月24日(日)、大通公園に隣接した商業施設「大通ビッセ」にて、「北海道フィルムフェスティバル」とコラボで開催いたします。

北海道各地、本州、九州からパン・菓子・ピッツァの名店が集結！この日しか食べられない特別な私麦フードを販売します！



あの有名ベーカリーもやってくる！東京・福岡の行列イベントが札幌に上陸！

『麦フェス』は、新麦コレクションによる国内随一の小麦フードイベントです。小麦職人(ベーカリー、ラーメン店、ピザ店、洋菓子店などの料理人)、小麦農家、製粉会社、流通業者たちが、穫れたて挽きたての日本の小麦＝“新麦”を味わい、自然の恵みに感謝を捧げることを目的として開催。2017年より東京・福岡で毎年夏～秋に開催を続けており、例年、販売商品は完売の人気フードイベントです。

2024年も福岡・天神、東京・渋谷で開催され大旋風を巻き起こしました！そして、満を持して、日本最大の小麦産地である北海道に上陸！知る人ぞ知るパンの名店が北海道のみならず、本州・九州からも集結！「麦フェス 2024 in HOKKAIDO」には、会場でしか食べることのできない“新麦フード”が勢揃いします。

“新麦”とは？

収穫したて・挽きたての小麦のこと。挽いてから 2 ヶ月の期間のみの小麦を“新麦”と呼ぶことができます。『麦フェス』で販売される商品はすべて、国産の“新麦”を使用しております。わずかな期間にしか味わうことのできない季節の限定品を、見逃せません。北

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

NPO 法人新麦コレクション 担当：池田 TEL：携帯 080-1117-1615 MAIL：info@mugikore.net

海道の小麦畑から届いたフレッシュな小麦を使った“新麦フード”を食べて、小麦の収穫を祝いましょう。

【開催概要】

イベント名称 : 「麦フェス 2024 in HOKKAIDO × 北海道フードフィルムフェスティバル」
開催期間 : 2024年11月24日(日) 10:00 OPEN / 17:00 CLOSE
開催場所 : 大通ビッセ 地下2階・1階 (北海道札幌市中央区大通西3丁目7番地 北洋大通センター
[札幌市営地下鉄「南北線/東西線/東豊線」大通駅 直結])
入場料 : 無料
主催 : NPO 法人新麦コレクション mugikore.net
共催 : 北海道フードフィルムフェスティバル foodfilm.jp
協賛 : アグリシステム株式会社、江別製粉株式会社、前田農産食品株式会社
マルホン胡麻油 (竹本油脂株式会社) / シンビーノ ジャワティストレート (大塚食品株式会社)
麦フェス公式ホームページ : mugifes.jp

目玉企画！道産新麦パン販売会

食べたかったあの名店も北海道初登場！

新麦コレクション理事長であり、パンライターの池田イチオシの名店が大集合。満寿屋商店 (帯広) など、道内の名店をはじめ、連日大行列の人気店「パンストック」(福岡) や、テレビで話題の「365 日」(東京)、「ブラフベーカリー」(横浜) など、一度は食べたかったパンが大集合。今年収穫した北海道産の小麦 = 新麦を使ったパンを中心に、スイーツ、ピザなども特別販売。「国内随一の小麦フードイベント」との呼び声に恥じないラインナップです。



麦フェス in TOKYO の様子

パン販売会参加店舗

【第1部 10:00 - 13:00】 ●パン処 (余市) ●PIZZERIA DEL CAPITANO (札幌) ●sweet hearts NAMPO (札幌) ●サンドイッチとワイン 憂鬱な木曜日 (札幌) ●江別製粉 (江別) with パンストック (福岡) ×ブラフベーカリー (横浜)

【第2部 14:00 - 17:00】 ●満寿屋商店 (帯広) ●加納製パン (帯広) ●パン工房ルパ (津別) ●前田農産 (本別) with 365 日 (東京) × カネルブレッド (栃木・那須)

札幌の名店「Ramen Q」による「新感覚焼きそばパン」ほかこの日だけのパン続々登場！

札幌の名ラーメン店 Japanese Ramen Noodle Lab Q が、PIZZERIA DEL CAPITANO (札幌)、サンドイッチとワイン 憂鬱な木曜日 (札幌) が夢のコラボを果たした“新感覚焼きそばパン”「新麦焼きそばピッツァサンド」や「新麦焼きそばサンド」(仮称) を会場内だけで販売いたします。道産小麦スイーツの雄「sweet hearts NAMPO (札幌) は、パティシエの技を詰め込んだ“菓子屋の菓子パン”を開発！また、各名店のパンもすべて新麦使用バージョンで提供。わずかな期間しか味わうことのできない新麦パン、コラボパンをご堪能ください。



麦フェス in TOKYO に登場した新麦焼きそばパン

新麦パンの試食やプレゼントもあり！小麦を見て聞いて味わって楽しむ体験型イベント！

その場で食べ比べて知る道産小麦のおいしさ！

品種の異なる2種の道産新麦のバゲットを無料で食べ比べできる「味覚体験」ブースを設置。バゲットは小樽の名店「パンヨルト」によるもの。品種ごとの食べ比べによって、北海道の小麦のおいしさをリアルに体感することができます。また、会場内には小麦

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

NPO 法人新麦コレクション 担当：池田 TEL：携帯 080-1117-1615 MAIL：info@mugikore.net

生産者や製粉会社も来場し、販売を通じてお客様とコミュニケーション。「この人の作った小麦ってこんな味か！」と、北海道の食を支える方々と触れ合い、道産小麦をより身近に感じていただける1日です。



道産新麦 味覚体験 by パンヨルトノ（小樽）× シンビーノジャワティストレート

新麦キタカオリ（江別製粉）、前田さんちの新麦はるきり（前田農産食品）、それぞれの小麦100%で作った2種類のバゲットを試食。試食時は、次のひと口をよりおいしく感じられるシンビーノジャワティストレート（大塚食品）をプレゼント。食べ比べればはっきりわかる。品種による個性。ジャワティを飲みながら北海道産小麦ならではのおいしさを体験してください。



デンマークのライ麦パン「ロプロ」

道産ライ麦 ロプロ試食 by パン・ドウ・ランドネ（旭川）× アグリシステム（十勝・芽室）

いまパンシーンでトレンドとなっているデンマークのライ麦パン「ロプロ」をご試食いただきます。使用するのは十勝産オーガニックライ麦全粒粉（アグリシステム）。食べにくいと思っていたライ麦の思いも掛けないおいしさに驚くはずです。

麦を知って楽しむ！多彩なゲストを招いた道産小麦トークショーを開催！

知っているようで知らない小麦やライ麦！麦の世界には不思議やおもしろさが満ちています。1階会場で道産小麦を知っていただくためのトークショーを開催。ゲストは、小麦生産者やパンの作り手。デンマークからの特別ゲストも来場。小麦にまつわるおもしろくてためになる話をぜひお聞きください。



「道産小麦のここがすごい！～オープニングトーク～」 11:00 - 11:30

前田茂雄（NPO 法人新麦コレクション副理事長／前田農産食品）
森本まどか（NPO 法人新麦コレクション北海道支部／アトリエタプリエ主宰）

司会：池田浩明（NPO 法人新麦コレクション理事長）

北海道の方にとっては身近な道産小麦。でも実は、とてもおいしくて、とてもドラマティックなのです。新麦を通じて道産小麦の魅力を広める意義を、新麦コレクション北海道支部が語ります。

場所：大通ビッセ1F



小麦生産者・前田茂雄さん（十勝・本別町）

「ライ麦パンで再生！北海道の農と健康」 11:30 - 12:30

※「パンドウランドネ」のロプロ試食付き

伊藤英拓（アグリシステム）

伊場満広（伊場ファーム）

くらもとさちこ（デンマークライ麦パン「ロプロ」研究者）

福井明子（パンドウランドネ）

オーガニックを広める切り札で、食物繊維など健康に役立つ成分もたっぷり。いま注目を浴びる「ライ麦」をテーマにトーク。来場者には、いまパンのトレンドであるデンマークのライ麦パン「ロプロ」を実際に食べていただきながら、ご紹介します。そのおいしさに、ライ

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

NPO 法人新麦コレクション 担当：池田 TEL：携帯 080-1117-1615 MAIL：info@mugikore.net

麦パンに抱いていた先入観は一変するでしょう。

場所：大通ビッセ1F

東京・福岡で大行列を巻き起こした「麦フェス」実績

<過去の「麦フェス」実績>

▼2020～2021年

オンラインで販売／販売から数分で完売する商品多／5ヶ月で5.5万人のサイト来訪を記録

▼2022年

9月5日(月)「新麦マルシェ in FUKUOKA」パンストック天神店にて開催。即日完売。

9月17日(土)、18日(日)、19日(月・祝)3日間「麦フェス in TOKYO」開催。全日ほぼ完売 J-WAVE presents INSPIRETOKYO とのコラボレーション。東京・渋谷 国立代々木競技場マーケットエリアにてパン、ラーメン、ピザ、うどん、お好み焼きなど、その年に収穫された小麦のフードを提供し、約3,500人の来訪とともに大盛況にて終了。

▼2023年

9月18日(月)「麦フェス in FUKUOKA」パンストック天神店にて開催。即日完売。

10月1日(日)「麦フェス in TOKYO」東京・丸の内3×3 Lab Futureにて開催。チケット即日完売。パン、ラーメン、ピザなど、その年に収穫された小麦のフードを提供し、約1,200人の来訪とともに大盛況にて終了。

▼2024年

9月16日(月・祝)「麦フェス in FUKUOKA」パンストック天神店にて開催。即日完売。

9月29日(火)「麦フェス in TOKYO」東京・渋谷 Sakuraatageにて開催。パン、ラーメン、ピザなど、その年に収穫された小麦のフードを提供し、約3,000人の来訪とともに大盛況にて終了。



麦フェス in TOKYO の様子。

北海道フィルムフェスティバルについて

観ておいしい、食べてたのしい「食と映画の祝祭」。これまでにはない、食と映画のフェスが北海道札幌から始まります。おいしい映画を観て、おいしい料理を楽しむ。北海道の食と映画の魅力を味わう祝祭。映画を通してこそ出逢える喜びを、ともに体感しましょう。

会期：2024年11月22日(金)・23日(土)・24日(日)

会場：東1丁目劇場施設 ユナイテッド・シネマ札幌 TOHO シネマズ すずきの サツゲキ

ザ ロイヤルパークキャンパス 札幌大通公園 ほか

主催：札幌・北海道フードフィルムフェスティバル実行委員会（クリエイティブオフィスキュー・北海道新聞社・札幌市）

HP：<https://foodfilm.jp>

NPO 法人新麦コレクションについて

私たちは、全国の生産者、飲食店、流通業者、製粉会社など、小麦に関わる職人が集まった団体（コレクション）です。

持続可能なクラフトフードに、“地域”（ローカル）という切り口で取り組んでいます。

日本全国、意外とあなたのそばで小麦は栽培されています。

すぐ畑を見に行けて、顔と顔の見える関係で生産者とつながり、生命力を感じることができる。

そんな小麦から食べ物を手作りする楽しさ、すばらしさを、新麦を通して伝えています。

新麦を通じて、人・食・農の持続可能な未来に貢献することを目的としています。気候変動や耕作放棄地、農業人口の減少や地域経済、食べる人・働く人の健康への関心を高め、小麦を通じて解決したい。“地域”という同じ食卓を囲む仲間として、身近な食をいっしょに考えましょう。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

NPO 法人新麦コレクション 担当：池田 TEL：携帯 080-1117-1615 MAIL：info@mugikore.net

【法人概要】

法人名：NPO 法人新麦コレクション

本社所在地：埼玉県さいたま市浦和区岸町 5 丁目 10 番 22 号 C-112

理事長：池田浩明（パンラボ）

事業内容：国産小麦の普及（パンなど食品、小麦など農作物の製造・販売、講習会・シンポジウム
の開催など啓蒙活動、畑などへのツアー、イベント「麦フェス」の主催・運営など

設立：2015 年（NPO 化 2016 年）

HP：mugikore.net

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

NPO 法人新麦コレクション 担当：池田 TEL：携帯 080-1117-1615 MAIL：info@mugikore.net