

# 道産小麦100%めんで、地元農業者を応援

朝聖月製麺所 代表取締役 泉田 覚さん(登別市)



15年前から道産小麦100%めんづくりに取り組んでいる朝聖月製麺所代表取締役 泉田 覚さん

「道産小麦100%を使った食品づくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。」

「道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。」

「道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。」

「道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。」



道産小麦を使った食品。左上は製粉、左側は、伊達市内で販売、インターネットでも購入できる



小麦製粉の歩みと風味。各製粉厂が工夫を凝らして違う工夫の製法



ラーメンの製法



道産小麦の製粉一気流製法設備。道産小麦100%のめんづくりに取り組む設備も豊富にあります



工場にある製めん機

「道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。」

「道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。道産小麦100%めんづくりに取り組んでいます。」