



ゆめ紫峰の会

地産地消の一環として、この「ユメシホウ」を広げていこうと、生産者・加工業者・支援者が協力し、活動していこうとユメシホウ（ゆめ紫峰）の会を平成22年に立ち上げました。

現在、会ではユメシホウの特徴を活かし、うどん・小麦まんじゅう・カステラ・ピザ生地・蒸しパン・食パン・焼そば麺などをつくり、市内イベント真壁ひな祭り、磯辺の桜祭りを中心に販売を行なっています。

また直売所には全粒粉と小麦粉の両方を出すことが出来るようになりました。平成29年には粉の品質も向上し、念願の学校給食として使うことができ、さらに広く消費を呼びかけているところです。



ゆめ紫峰の会

〒309-1205 茨城県桜川市堤上618-1

TEL.0296-76-0118

FAX.0296-75-1625

E-Mail fukaya1972@grape.plala.or.jp

商品に関するお問い合わせなど、お気軽にご連絡ください

安心・安全な桜川市産小麦

ユメシホウ





ユメシホウとは

パン用小麦新品種の「ユメシホウ」とは、つくば市の独立行政法人作物研究所小麦育種グループが育成したパン用小麦です。

ここ桜川市(旧大和村)で、飯島正義さんの協力のもと平成18年から栽培試験を繰り返し、この地域が栽培適地であることを実証してきました。

「ユメシホウ」の名前は、古来より紫峰の峰と呼ばれてきた筑波山の麓で作られた小麦が桜川市の夢を託す商品となって、四方に広がることを願って命名されました。

パンづくりに必要なタンパク質「グルテン」の含有量が多いため、国産小麦として製パンに向けた品種です。

また、パン以外の用途にも利用可能で小麦粉として、つなぎや天ぷら、すいとんばかりでなくお菓子や麺類など幅広く使えます。

ユメシホウの特徴



パン

◻ アイナ

● 各種パン

小麦の豊かな香りが口の中に広がる丁寧に焼き上げた各種パン



ユメシホウの商品



パン

◻ 小麦畑

● 各種パン

ユメシホウを使用した食パンや塩パンなどの惣菜パンを販売



ロールケーキ

◻ 菓子工房 くわの実

● ユメシホウロールケーキ

生地にユメシホウを使った、弾力のある生地が美味しい洋菓子



醤油

◻ 鈴木醸造

● 丸大豆醤油 筑波山・真壁

ユメシホウ小麦と筑波山伏流水が生み出す深い旨味が特徴



生うどん

◻ こじまや

● 手づくり生うどん

コシのあるユメシホウを活かし、ひとつひとつ手づくりした生うどん



うどん・そば

◻ 麺工房秋田

● 田舎そば・手打ちうどん

グルテンによるコシのあるうどんと、つなぎにユメシホウを使った田舎そば



焼そば

◻ 青木製麺所

● 桜夢焼そば

もちもちとした食感の焼そば麺は、ソースとよく絡む人気商品

ラーメン

◻ (有)新井製麺所

● ゆめ紫峰 中華そば(乾麺)

◻ めん工房はさか

● 手打ちラーメン

ユメシホウの小麦でつくる生・乾麺。つるつとした喉越しが良いのが特徴



夢子宝



夢子宝とは

むかしむかし、雨引きの里。この地を見守る観音様は「子は宝であり、夢である。これで未来を育みなさい」といって一粒の小麦の種を授けました。ひとたび種を蒔けば、野は金色へと染まり、村には笑顔が溢れ、みな健康で子宝にも恵まれたといいます。「夢子宝 -ユメシホウ-」家族が安心して食べられる、おいしい小麦ができました。

ロゴマークにのせた想い

桜川市雨引観音にちなみ、安産・子育てのお守りとして古くから用いられてきた「張子犬」をモチーフとし、背中にユメシホウの穂を持たせたデザインが特徴です。



小麦饅頭

◻ かねき

桜川市産あずきを使った昔ながらの小麦饅頭はもちっとした食感が特徴の懐かしの味



ゆずカステラ

◻ 大和加工研

桜川市産ゆずの皮を練り込んだゆずのさわやかな香りが広がる昔ながらのカステラ