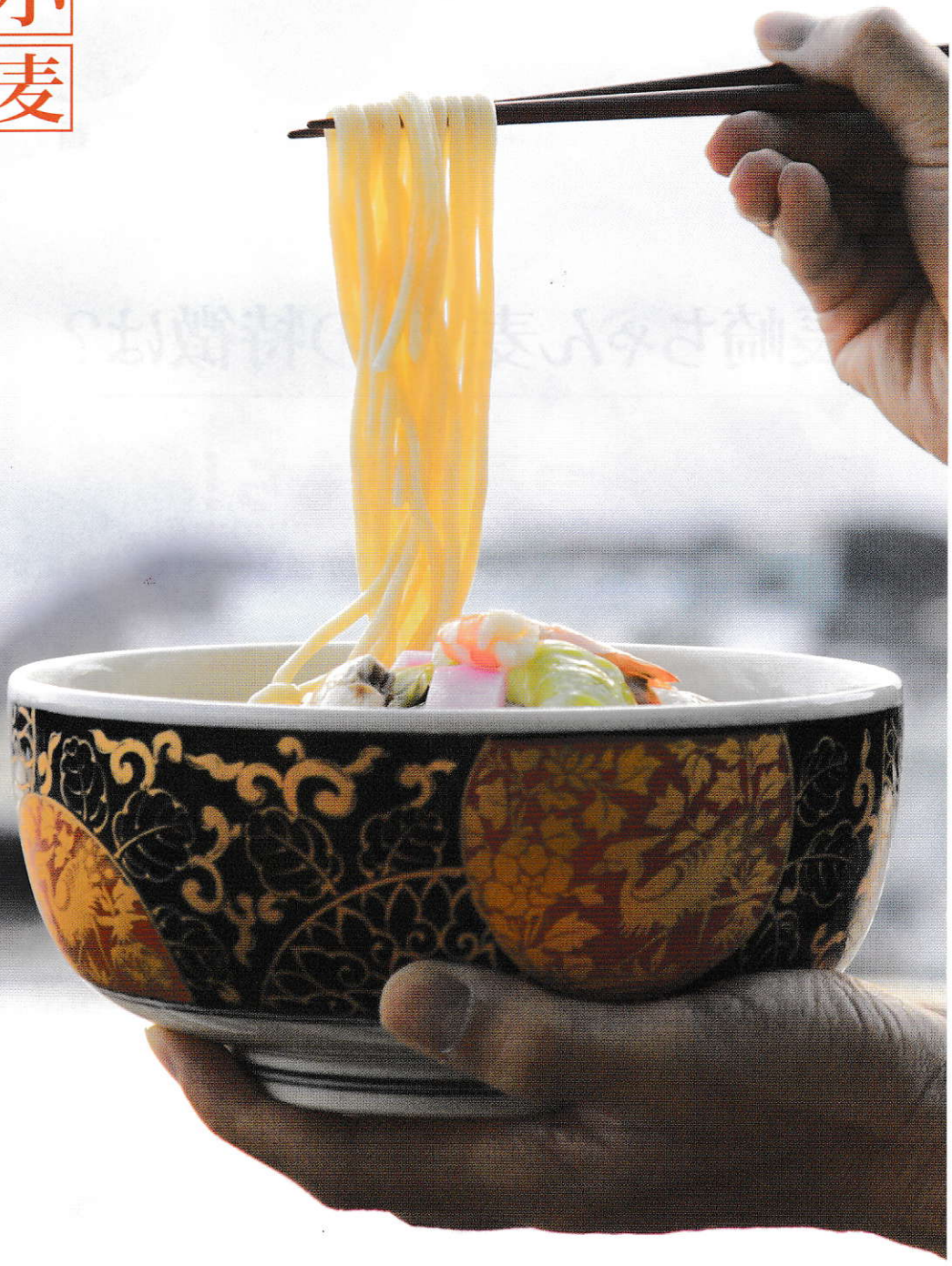
長崎ちゃん麦
認証 長崎県品

長崎県産小麦

「長崎ちゃん麦」

長崎で生まれ、長崎の農家が育て、長崎の製麺業者が作った
「長崎ちゃん麦」の麺を是非ご賞味ください。



長崎県育成麦活用開発協議会

長崎県産小麦

長崎ちゃん麦

「長崎ちゃん麦」ってなに？

「長崎ちゃんぽん」は本県の有名な特産品ですが、ちゃんぽん麺の原料のほとんどが外国産小麦に頼っています。

そこで、長崎でとれた小麦で「長崎ちゃんぽん」を作ろう！を目的に、小麦を作る農家、小麦粉を作る製粉業者、麺を作る製麺業者等が協力して開発した小麦です。

生育期

収穫期

子実

麺

「長崎ちゃん麦」麺の特徴は？

[特徴] 1　つるつるもちもち！

従来の小麦とデンプンの質が違う（アミロース含量がやや低い）ため

[特徴] 2　のびにくい！

小麦特有のタンパク質であるグルテンの質が強いため

長崎で生まれ、長崎の農家が育て、
長崎の製麺業者が作った「長崎ちゃん麦」の麺を
是非ご賞味ください。

長崎ちゃん麦 認証 長崎県

長崎県育成麦活用開発協議会

長崎で生まれ
長崎の農家が育て
長崎の製麺業者が作った

長崎ちゃん麦

つるつる！ もちもち！ のびにくい！

長崎県育成麦活用開発協議会

長崎県産小麦

長崎ちゃん麦

★「長崎ちゃん麦」ってなに？

「長崎ちゃんぽん」は本県の有名な特産品ですが、ちゃんぽん麺の原料のほとんどが外国産小麦に頼っています。

そこで、長崎でとれた小麦で「長崎ちゃんぽん」を作ろう！を目的に、小麦を作る農家、小麦粉を作る製粉業者、麺を作る製麺業者等が協力して開発した小麦です。

生育期

収穫期

子実

麺

★「長崎ちゃん麦」の麺の特徴は？

【特徴１】つるつるもちもち

従来の小麦とデンプンの質が違う（アミロース含量がやや低い）ため

【特徴２】のびにくい

小麦特有のタンパク質であるグルテンの質が強いため

長崎で生まれ、長崎の農家が育て、長崎の製麺業者が作った「長崎ちゃん麦」の麺を是非ご賞味ください。

長崎県育成麦活用開発協議会