

2017年5月18日

熊本製粉株式会社

企画・SCM本部

レンジでつくる「グルテンフリーケーキミックス」新発売！
— 熊本製粉 創立70周年記念商品 —

熊本製粉株式会社(所在地:熊本県熊本市、代表取締役社長:宮本 貴治)は、2017年5月18日に創立70周年を迎え、記念商品として、グルテンフリーのケーキが電子レンジで簡単にできる「グルテンフリーケーキミックス」を2種類新発売いたします。



当商品は、袋の中に材料を入れて混ぜ、電子レンジで3分加熱するだけで簡単においしいグルテンフリーのケーキができる商品です。



■商品特長

- ①作り方は簡単！袋の中に材料(豆乳・サラダ油)を入れて混ぜ、レンジで3分チンするだけ！
- ②ボウルや泡立て器不要で洗い物が少ない
- ③使い切りタイプで、家庭での小麦粉の混入の心配が少なく安心
- ④原料は九州産の米粉を使用
- ⑤プレーンとココアの2種類。プレーンはいちごジャムやバナナを入れてアレンジ可能。

◎グルテンフリーケーキの作り方



袋を開け材料を入れる



材料を混ぜる



電子レンジで3分(500W)加熱



皿に取り出す

簡単に、手軽に、安心して、美味しいグルテンフリーのケーキを作ることができます。

■商品概要

<グルテンフリーケーキミックス(プレーン)>

価格:250円(税抜)

内容量:80g

<グルテンフリーケーキミックス(ココア)>

価格:250円(税抜)

内容量:80g

●ネットサイト URL : <http://bearsk.com/hpgen/HPB/entries/463.html>

■熊本製粉のグルテンフリーの特長

- ・食品7大アレルゲンの生産ラインへの持ち込みを禁止した、アレルゲン対応専用工場生産。厳格な品質管理体制で安心安全な優れた製品を製造しています。
- ・日本の米粉製造業者では初めて、米国の厳格な基準の認証団体GFCOより、グルテンフリー認証を取得しました。
- ・グルテンフリー商品は国内だけでなく、グルテンフリー先進国のアメリカへも輸出しています。現地のグルテンフリー商品に比べ大変美味しいと、海外でも高評価をいただいております。

本件に関するお問合せ先

熊本製粉(株)企画マーケティング課 林(はやし)

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール:izumi-kawakami@bears-k.co.jp