

2019年4月8日  
熊本製粉株式会社  
企画・SCM本部

## 生地を成形できる！「まるめるグルテンフリーパンミックス」新発売

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 貫治）は、2019年4月8日（月）に「まるめるグルテンフリーパンミックス」をネット通販限定商品として新発売いたします。



### 《商品特長》

#### ■グルテンフリー

7大アレルゲンを持ち込まない食物アレルギー対応専用工場で、厳格な品質管理体制で製造しています。熊本製粉は、日本の米粉製造業者では初めてGFCOのグルテンフリー認証を取得しました。

※GFCOとは、米国で厳格な基準をもつグルテンフリーの認証団体です。

#### ■成形可能な生地

グルテンフリーのパン生地は通常はゆるく、型に流し入れて焼成するのが主流の作り方ですが、「まるめるグルテンフリーパンミックス」では、通常のパン生地のように成形ができるため、丸いパンやテーブルロールなど、お好みの形のパンをお作りいただけます。

### ■短時間でパン作り

米粉は小麦粉と異なり発酵時間が短いため、作り始めて90分後に出来上がります。そのうち60分は発酵時間や焼き時間となるため、材料を混ぜたり成形したりといった作業時間はたったの30分。「パン作りは時間が掛かるしハードルが高い」と思われる方にも、気軽にパン作りをお楽しみいただけます。

### ■使いきりサイズで計量不要

1袋200g入りの使いきりタイプのため、ミックス粉の計量は不要です。  
また、ご家庭における食物アレルギーのコンタミネーションを防ぐことができます。

### ■一般家庭にある材料や道具のみで出来る

パッケージの裏面には基本的なレシピとして、「まんまるグルテンフリーパン」の作り方を掲載しています。ミックス粉以外に用意する材料は水、インスタントドライイースト、キャノーラ油、片栗粉または米粉の4つのみ。

また、ホームベーカリーのような専用の機械や特別な道具も不要で、ご家庭にある道具でお作りいただけます。



まんまるグルテンフリーパン

### 《商品概要》

商品名：まるめるグルテンフリーパンミックス

価格：340円(税抜)

内容量：200g

発売日：2019年4月8日(月)

原材料名：米粉(九州産)、でん粉、砂糖、食塩／増粘多糖類

●商品詳細：<https://bears-k.com/hpgen/HPB/entries/524.html>

●販売サイト URL：

Bears ショップ <https://bears-k.com/SHOP/7099.html>

Bears ショップ楽天市場店 <https://item.rakuten.co.jp/bears-k/7099/>

※ネット通販限定商品となります

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：[hanbai-kikaku@bears-k.co.jp](mailto:hanbai-kikaku@bears-k.co.jp)