

2019年9月20日
熊本製粉株式会社
企画・SCM本部

「グルテンフリーケーキミックス」パッケージリニューアル

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、2019年10月1日より、「グルテンフリーケーキミックス」のパッケージをリニューアルいたします。



熊本製粉では、創立 70 周年記念商品として 2017 年 5 月に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」の販売を開始いたしました。

この度、同商品のパッケージを「パッケージのまま電子レンジで簡単に作ることができる」ことを、より分かりやすくしたデザインにリニューアルいたします。

■「グルテンフリーケーキミックス」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。

■熊本製粉のグルテンフリー商品の特長

- ・食品 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生産。
厳格な品質管理体制で製造しています。
- ・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。

■商品概要

商品名：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

商品名：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

販売サイトURL：<https://bears-k.com/hpgen/HPB/categories/104378.html>

■会社概要

企業名：熊本製粉株式会社

所在地：熊本市西区花園 1 丁目 25-1

代表者：代表取締役社長 宮本 貫治

設立：1947 年 5 月 18 日

事業内容：製粉業、加工食品業、倉庫業、住宅事業

URL：<http://www.bears-k.co.jp/>

本件に関するお問合せ先

熊本製粉株式会社 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