

グルテンフリーパンが簡単に！
成形できる「まるめる米粉パンミックス」ネット通販限定販売開始

熊本製粉株式会社(所在地：熊本県熊本市、取締役社長：小谷 茂)は、家庭で簡単にグルテンフリーのパンができる「まるめる米粉パンミックス」を、ネット通販限定商品として発売いたしました。

特設サイト URL : <https://www.bears-k.co.jp/lp/marumeru/>



《 主な特長 》

① パン専用米粉使用でグルテンフリー

独自の製粉技術「デンプンたいせつ製法」で、細かく粉砕しながらデンプンの傷つきを抑えた米粉を使用。さらに、パンづくりに適した米「ミズホチカラ」を使用することで、よりふっくらもちもちとしたパンができあがります。

小麦、卵、乳などの8大アレルゲンを含めた特定原材料等28品目を持ち込まないアレルギー対応専用工場で製造しているため、みんなでおいしくいただけます。また、この製品は米国の認証団体 Gluten-Free Certification Organization (GFCO) のグルテンフリー認証を取得しております。

② 60分で簡単！思い立ったらパンづくり

作業時間は20分。パンづくりの基本材料「水」、「油」、「ドライイースト」があれば60分でできあがり。成形しやすく初心者でも簡単にグルテンフリーのふわもち米粉パンができます。

③ アレンジ多彩

丸めやすいので成形もお手のもの。800g入りで、スタンダードな丸パンからメロンパン、シナモンロール、ピザなど多彩なメニューをお試しいただけます。公式ホームページには豊富なレシピを掲載しています。商品裏面のQRコードからもレシピをご覧ください。

④ おいしさ長持ち、冷凍保存も可能

独自の技術でつくった翌日までふわもち食感が持続します。冷凍保存もできるため、まとめて焼いて、お子様のお弁当や給食にもおすすめです。解凍後にリバイクすると、焼きたてのおいしさが楽しめます。



《 商品概要 》

商品名 : まるめる米粉パンミックス
価格 : 940円 (税込)
内容量 : 800g



■ 販売サイト

直営 EC サイト Bears ショップ

<https://bears-k.com/SHOP/1016318/1168437/list.html>

楽天市場

<https://item.rakuten.co.jp/bears-k/c/0000000234/>

Amazon

<https://www.amazon.co.jp/dp/B0D9LTKPK7>

Yahoo! ショッピング

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/bears-shop/a4dea4eba4.html>

■ レシピ動画「基本のまんまるパン」

<https://youtu.be/vfAYXuhKdIM>

熊本製粉では、お客様の日常に寄り添い、みんなで楽しい食卓を囲むことができる商品を提供してきました。これからも地域に根差した総合粉体・食品素材メーカーとして、九州素材の魅力を引き出す商品開発を行い食の未来創造チームを目指します。

《 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 : 取締役社長 小谷 茂
設立 : 1947年5月18日
事業内容 : 製粉事業、加工食品事業、倉庫事業
会社ホームページ : <https://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