

2018年8月31日

熊本製粉株式会社

企画・SCM本部

グルテンフリーシリーズ 3商品を9/1 からリニューアル
「パンミックス」「ホットケーキミックス」は米粉ならではの課題を改良&おいしさもアップ!

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、2018年9月1日より、「グルテンフリー玄米粉」、「グルテンフリーパンミックス」「グルテンフリーホットケーキミックス」をリニューアルいたします。



熊本製粉では、2016年2月に家庭用商品として7大アレルゲン不使用の「グルテンフリーシリーズ」の販売を開始いたしました。この度、シリーズ3商品のパッケージを一新、「グルテンフリーパンミックス」、「グルテンフリーホットケーキミックス」はおいしさを更に向上し、リニューアルいたします。

■リニューアルについて

①パッケージデザインの変更

「グルテンフリー」「7大アレルゲン不使用」の商品特長をわかりやすく、また各商品の調理イメージをより伝わりやすく変更いたしました。

②「グルテンフリーパンミックス」「グルテンフリーホットケーキミックス」のおいしさアップ

【グルテンフリーパンミックス】

ボリュームをアップし、ふわふわ・もちもちの食感を追求しました。

また、これまでの米粉を使用したグルテンフリーパンは「ボリュームが出るとカットしづらく、形が崩れる」という課題がありましたが、ボリュームとカットのしやすさを両立できるよう改善しサンドイッチやトーストなど食べ方をアレンジしてお楽しみいただけるようになりました。



従来品 リニューアル品



調理イメージ

【グルテンフリーホットケーキミックス】

ボリュームがあり、小麦粉を使ったホットケーキに近いふんわりとした食感になりました。

また、こんがりとした焼き色が付くように改善し、よりおいしくなりました。



従来品 リニューアル品



調理イメージ

■商品特長

- ・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。
- ・原料の米・玄米はすべて九州産です。
- ・裏面には、卵・乳その他7大アレルゲン不使用の食物アレルギー対応レシピを掲載。

■商品概要

商品名：グルテンフリー玄米粉

価格：300円(税抜)

内容量：300g

発売日：2018年9月1日(土)

発売地区：全国

商品名：グルテンフリーパンミックス

価格：350円(税抜)

内容量：300g

発売日：2018年9月1日(土)

発売地区：全国

商品名：グルテンフリーホットケーキミックス

価格：300円(税抜)

内容量：200g

発売日：2018年9月1日(土)

発売地区：全国

■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

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