

2019年3月16日  
熊本製粉株式会社  
企画・SCM本部

いつもの素材だけでグルテンフリーの米粉パンが焼ける  
「九州ミズホチカラ米粉」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3月16日(土)に「九州ミズホチカラ米粉」を新発売いたします。



「九州ミズホチカラ米粉」は、「ミズホチカラ」という品種の米を原料とした米粉です。「ミズホチカラ」の米粉を使うとふんわりしっとりとしたボリュームのあるグルテンフリーの米粉パンを作ることができると話題になり、このたび家庭用の商品を発売することとなりました。身近にある素材を使って、手軽に米粉パンをお楽しみいただけます。

商品の発売に際し、特設サイトを公開いたしました。

<http://www.bears-k.co.jp/mizuho-chikara/>



## 《商品特長》

### ■「ミズホチカラ」とは

農研機構九州沖縄農業研究センターで生まれたお米で、熊本県をはじめ九州ではパン用の米粉に適した品種として栽培しています。製パン適性を評価する共同研究のもと、熊本製粉では 2010 年に米粉として製品化しました。「九州ミズホチカラ米粉」は九州産の「ミズホチカラ」を原料としています。

### ■添加物不使用で、ふんわりしっとり米粉パン

「九州ミズホチカラ米粉」と、水、砂糖、食塩、キャノーラ油、インスタントドライイーストをホームベーカリーに入れ、早焼きモードで焼くだけで、ふっくらとボリュームのあるグルテンフリーの米粉パンができます。

小麦グルテンなどの特別な材料は不要です。

▽「九州ミズホチカラ米粉」をさらにお楽しみいただけるレシピサイトもご用意しています。

[http://www.bears-k.co.jp/recipe/cat\\_product\\_01.php](http://www.bears-k.co.jp/recipe/cat_product_01.php)



### ■「米粉の用途別基準」の「2 番パン用」に該当

農林水産省の示す「米粉の用途別基準」による分類の

「2 番パン用」に該当する、日本米粉協会推奨の商品です。

商品パッケージの裏面に、右の推奨ロゴマークを示しています。



### ■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。

## 《商品概要》

商品名：九州ミズホチカラ米粉

価格：250 円(税抜)

内容量：300g

発売日：2019 年 3 月 16 日(土)

販売サイト URL：<https://bears-k.com/SHOP/7081.html>

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)