

2020年4月13日
 熊本製粉株式会社
 企画・SCM本部

**熊本県合志市産 スーパーフード「アマランサス ローストパウダー」
 数量限定で発売！料理に混ぜるだけで豊富な栄養素を手軽に摂取**

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、“世界宇宙飛行の日”である2020年4月12日に、「未来の食物」と考えられている国産アマランサスを使用した焙煎粉「アマランサス ローストパウダー」を数量限定で発売しました。

販売サイト：<https://bears.com/hpgen/HPB/entries/532.html>



収穫前のアマランサスの花



アマランサス ローストパウダー

熊本製粉では、地域に根差した総合粉体・食品素材メーカーとして、食の喜びと健康に貢献するために、熊本県合志市産のスーパーフード「アマランサス」を手軽に食べられるように商品開発しました。

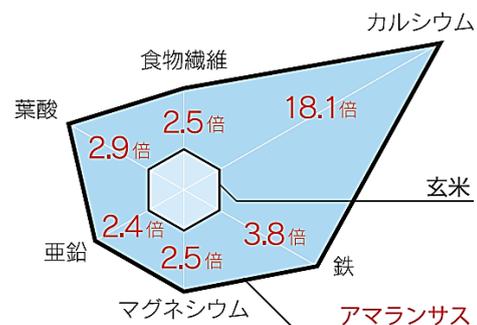
アマランサスローストパウダーの特徴

1. 豊富な栄養素を手軽に食べられる

アマランサスには、玄米と比較すると、カルシウムは約 18 倍、鉄は約 3.8 倍、葉酸は約 2.9 倍含まれており、栄養が不足しがちな妊娠・授乳期の女性や育ち盛りのお子様に嬉しい商品です。直径 1mm ほどのアマランサスの種子を焙煎しパウダー化したものなので、いつもの料理に手軽に混ぜることができます。

* オススメのお召し上がり方

- ・お好みのスープにスプーン 1 杯
- ・自家製パンや手作りお菓子に
- ・ホットミルクに溶かして



- アマランサス（ローストパウダー）と玄米の栄養価比較 -

玄米：日本食品標準成分表 2015年(七訂)
 アマランサス(ローストパウダー)：日本食品分析センター調べ

2. 九州熊本県産

南米・ペルー原産のヒユ科植物であるアマランサスを、熊本県合志市にて限定栽培しています。2019年9月の収穫時にはアマランサスは鮮やかな花を咲かせ、栽培地一面が紅色に染まりました。今年も既に播種が完了しており、今後はこの幻想的な風景を活用した合志市への観光客の誘致も視野に入れています。

この商品は、創立70周年に熊本製粉で開始した「未来会議」プロジェクトの中で、九州に多数存在する耕作放棄地を有効利用すべく開発に取り組みました。農作物を選定する中で、WHOもその高い栄養価を評価し、「未来の食物」と考えられているアマランサスと出会いました。栽培地には、県内でも特に市民の健康づくりに積極的な合志市を選定し、2019年5月より合志農業活カプロジェクト*のもと栽培を開始しました。合志市での限定栽培のため、限られた数量での発売です。今後も地域の豊かな農地を守り、未来への持続可能な農地活用に貢献していきます。

*合志農業活カプロジェクト

熊本県合志市と民間企業が一緒につくる太陽光発電所の収益の一部を使い、合志市の基幹産業である農業を長期的・多角的に進行していくプロジェクト。



熊本県合志市の生産者



レシピ例 アマランサス入りクリームパスタ

■商品概要

販売価格 : 1袋 500円(税別)

内容量 : 100g

■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 貴治

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

紹介サイト : <http://www.bears-k.co.jp/>



以上

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