

2021年7月5日  
熊本製粉株式会社  
企画マーケティング部

さらにまるめやすく、ふんわり食感アップ！  
「まるめるグルテンフリーパンミックス」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、手軽に楽しくパン作りができる、ネット通販限定商品「まるめるグルテンフリーパンミックス」を、より好きな形へ成型しやすくリニューアルしました。また、抽選で 30 名様に無印良品のキッチン用品をプレゼントする「おうちでグルテンフリーキャンペーン」も開催中です。

特設サイト URL：<https://bearsk.com/hpgen/HPB/entries/524.html>



《商品特長》

■グルテンフリー

7大アレルゲン(乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに)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米国のグルテンフリー認証(認証機関：Gluten-Free Certification Organization (GFCO))を2015年1月に取得いたしました。

■成形可能な生地

グルテンフリーのパン生地は通常はゆるく、型に流し入れて焼成するのが主流の作り方ですが、「まるめるグルテンフリーパンミックス」では、通常のパン生地のように成形ができるため、丸いパンやテーブルロールなど、お好みの形のパンを作れます。

■短時間でパン作り

米粉は小麦粉と異なり発酵時間が短いため、作り始めて90分後に出来上がります。そのうち60分は発酵時間や焼き時間となるため、材料を混ぜたり成形したりといった作業時間はたったの30分。「パン作りは時間が掛かるしハードルが高い」と思われる方でも、気軽にパン作りが楽しめます。

■使いきりサイズで計量不要

1袋200g入りの使いきりタイプのため、ミックス粉の計量は不要です。また、ご家庭における食物アレルギーのコンタミネーションを防ぐことができます。

■一般家庭にある材料や道具のみで出来る

ミックス粉以外に用意する材料は水、インスタントドライイースト、キャノーラ油、片栗粉または米粉の4つのみ。また、ホームベーカリーのような専用の機械や特別な道具も不要で、ご家庭にある道具でお作りいただけます。

パッケージの裏面には基本的なレシピとして、「まんまるグルテンフリーパン」の作り方を掲載しています。



《キャンペーンについて》

現在、まるめるグルテンフリーパンミックスを含めた対象商品を購入し、アンケートに回答すると、抽選で30名様に無印良品のキッチン用品をプレゼントする「おうちでグルテンフリーキャンペーン」も開催中です。

詳しい情報はキャンペーンサイトをお確かめください。

<https://bears-k.com/hpgen/HPB/entries/554.html>

《商品概要》

商品名：まるめるグルテンフリーパンミックス

価格：367円(税込)

内容量：200g

原材料名：米粉（うるち米（九州産））、でん粉、砂糖、食塩／増粘多糖類、酵素

商品詳細 URL：<https://bears-k.com/hpgen/HPB/entries/524.html>

販売サイト URL：

（Bears ショップ）<https://bears-k.com/SHOP/7099.html>

（Bears ショップ楽天市場店）<https://item.rakuten.co.jp/bears-k/7099/>

※ネット通販限定商品となります

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](mailto:hanbai-kikaku@bears-k.co.jp)