

2022年8月30日
熊本製粉株式会社
企画マーケティング部

製パン講習会「もち小麦の魅力に迫る」を
オンライン開催しました

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2022年8月23日（火）に、オンライン製パン講習会を開催いたしました。

創立75周年を迎える今年、もち性小麦の新品種“モチハルカ”を使用した新シリーズ『HARUKA』を9月より数量限定で発売開始いたします。今回の講習会では、研究開発部による、もち小麦の特異的なでん粉や吸水の特性と二次加工における特長的なもちもち食感等の説明や、テクニカルサービスチームによる、『HARUKA』シリーズ「石臼挽もち小麦粉 紅」を使用したレシピについて実演を交えた紹介を行いました。当日は100名近くのお客様に視聴いただき、モチハルカの魅力をお伝えする良い機会となりました。



これからも「すべてはお客様の“ありがとう”のために」という行動指針のもとに、社員一丸となって、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して参ります。

■2022年 製パン講習会 開催概要

開催日時： 2022年8月23日（木） 15:00～16:30

会場： 熊本製粉株式会社本社よりオンライン配信

講習アイテム： 「石臼挽もち小麦粉 紅」を使用したもちパン

※ベーグル、サンドイッチヘアレンジ

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