

2022年9月1日
熊本製粉株式会社
企画マーケティング課

おうちで簡単！40分でパン作り！
「パンだふるパンミックス」9月1日発売

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 貴治)は、創立 75 周年を記念し、手軽にパン作りを楽しめる新商品「パンだふるパンミックス」を、2022年9月1日(木)より全国の取り扱い各店にて発売します。

特設サイト URL：<https://www.bears-k.co.jp/panderful/>



近年、家庭内調理需要の増加に伴い、手作りパンの注目度が高まっています。その一方で、手作りパンにはうまく材料が混ざらない、成型が難しい、時間がかかるなどの課題も多くあります。そこで熊本製粉では、パン作りが初めての方でも簡単におうちで手作りパンができるミックス粉の開発に取り組みました。

「パンだふるパンミックス」は、短時間（40分）で焼き立てのパンを作ることができる商品です。特設サイトでは豊富なアレンジレシピもご紹介しています。九州産米を使ったやさしい甘みともちふわ食感で、朝食に最適な食事系パンやおやつに嬉しいスイーツ系パンまで、お好みの手作りパンをお楽しみいただけます。

《「パンだふるパンミックス」の特長》

① 調理時間 40分

原料に米粉を使用しているため、材料はこねずに 3 分混ぜるだけ。短時間発酵なので、はじめての方でも手軽にパンを作ることができます。焼き立てカリッと、中はもちふわでほんのり甘みを感じます。

② 材料・成形は自由自在

水と油とイーストにお好みの材料を加え、好きなパンを作ることができます。焼いたパンは冷凍保存が可能なので、自然解凍しトースターでいつでも焼き立てパンを楽しめます。

③ 特定原材料等 28 品目不使用

小麦、卵、乳をはじめとした 7 大アレルゲン、さらには特定原材料等 28 品目を使用していません。アレルギー対応専用工場で製造した食物アレルギーに配慮した商品なので、みんなでおいしくいただけます。



熊本製粉では、2006年の発売以来、お客様の日常に寄り添い、手軽にみんなで楽しい食卓を囲むことができる商品として、米粉シリーズを提供してきました。創立 75 周年記念商品を通して、米粉でさらなる美味しさ・楽しさを提供し、これからも地域に根差した総合粉体・食品素材メーカーとして、九州の素材を活かした商品開発を行い食の未来創造チームを目指します。

《 商品概要 》

商品名 : パンだふるパンミックス
価格 : 248円 (税込)
内容量 : 200g

■直営 EC サイト Bears ショップ

<https://bears-k.com/SHOP/7571.html>

■レシピ動画「基本のスティックパン」

<https://www.youtube.com/watch?v=iGZBC2tCHSo&t=2s>



■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

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