

2017年11月20日

熊本製粉株式会社

企画・SCM本部

熊本製粉から“熊本県産ミナミノカオリ”100%使用の パン用小麦粉『九州のめぐみ』11月20日リニューアル発売

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、2017年11月20日に家庭用のパン用小麦粉「九州のめぐみ」をリニューアルして新発売いたします。



■リニューアルについて

①九州産小麦→熊本県産小麦

ホームベーカリーの普及によって、誰でも手軽にこだわりのパンが焼けるようになり、安心・安全、味、食感などの面から、品種にこだわって小麦粉を選ぶ方が増えています。産地をより明確にし、また熊本に位置する企業として“熊本の大地で育まれた商品をお届けしたい”という想いから、九州産小麦→“熊本県産小麦”へと産地を変更いたしました。

②パッケージデザイン変更

品種名の“ミナミノカオリ 100%使用”をアイキャッチとし、テーブルロールとバゲットの写真で消費者のトライアルを促進しています。

③チャック付の包材に

余っても保存がしやすく使いやすい、チャック付の包材へとリニューアルしました。



■「ミナミノカオリ」について

「ミナミノカオリ」は、パンに向く品種として九州沖縄農研センターで開発され、熊本製粉にて試験的な製粉と製パン性の確認を行い、平成16年に熊本県の認定品種となった。熊本製粉では「ミナミノカオリ」の小麦粒から良質な蛋白を多く含む部分を取り出すことができる製粉方法を確立し、製パン性に優れた品質を実現した。

「ミナミノカオリ」で焼き上げたパンは、ボリュームがあり、国産麦ならではのもちもち感と味わい深さが特長。パンの風味を楽しめるバゲット・テーブルロール、もちもち感を引き出すピザなどにオススメ。

■商品概要

商品名：九州のめぐみ

価格：299円(税抜)

内容量：600g

発売日：2017年11月20日(月)

発売地区：全国

販売サイト URL：<http://bearsk.com/hpgen/HPB/entries/493.html>

■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 貫治

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

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

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

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール:hanbai-kikaku@bears-k.co.jp