

2018年6月19日

熊本製粉株式会社

企画・SCM本部

世界最高レベルのパンを大西熊本市長へ贈呈致しました。

熊本製粉株式会社(本社:熊本県熊本市、代表取締役社長:宮本貫治)は、2018年6月19日、熊本市役所 市長応接室において、当社と業務提携を結んでいる陳耀訓氏(台湾高雄市)による、熊本県産小麦「ミナミノカオリ」を使用したパンを贈呈致しました。

日時:2018年6月19日(火曜日)

会場:熊本市役所 市長応接室(本庁5階 秘書課)

陳氏は世界最高峰パン大会「Le Mondial du Pain2017」優勝者であり、当社で開催された陳氏の製パン技術講習会に合わせ、世界最高レベルの製パン技術で作られたパンを市長に贈り、熊本県産小麦であるミナミノカオリと、独自の高い製粉技術のPRを行いました。

今後とも当社は高い製粉技術やブランド力を生かし、熊本県産小麦の普及に努めてまいります。

【Le Mondial du Painとは】

フランス外務省が唯一協賛する世界最高峰の国際製パンコンクールです。2年に1度、フランスで行われるパンの「世界一」を決める大会であり、与えられた時間の中で、4つの課題に沿った作品を作成します。見た目のみでなく、栄養面や健康面も評価の対象となるなど、非常に特徴的かつ実質的な大会です。



<陳 耀訓氏プロフィール>

1981年 台湾 彰化縣出身。

2011年 Lepain オープン

2017年 Le Mondial du Pain 2017 優勝

店舗ホームページ: <https://ja-jp.facebook.com/LepainParisbobo/>



ミナミノカオリとは、暖地、温暖地においても栽培できる製パン適正の良い硬質小麦として、熊本県全域で栽培されている小麦です。

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