

2024年8月28日
熊本製粉株式会社

希少もち小麦「モチハルカ」使用！もちふわ食感を実現する
パン用小麦粉「もちはるこ」9月2日より発売

熊本製粉株式会社(所在地：熊本県熊本市、取締役社長：小谷 茂)は、九州産もち小麦「モチハルカ」を使用したパン用小麦粉「もちはるこ」を、2024年9月2日(月)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/lp/mochiharuko/>



国産志向ともちもち食感への人気が高まる中、熊本製粉が挑戦したもち小麦の強力系品種「モチハルカ」。日本発祥のもち小麦と九州小麦のブレンドを研究し、九州小麦を使って、もちもちふんわり食感のパンを作ることができるようになりました。

「モチハルカ」がこれまでのもち小麦にはなかった“強力系もち小麦”であることが、美味しさの秘密で、パン作りに適している「もちはるこ」は、新しい食感で食卓に笑顔をお届けする熊本製粉の自信作です。

ホームベーカリーに入れて焼くだけでもちふわ食パンができ上がり、翌日は“しっとり”、トーストすると“かりもち”、多くの食感に出会える九州小麦を使った新しいパン用小麦粉です。

《 主な特長 》

- ① 希少な強力系もち小麦モチハルカ使用
- ② モチハルカ×九州小麦
- ③ もちふわ食感とくちどけ

《 商品概要 》

商品名 : もちはるこ
価格 : 297円 (税込)
内容量 : 500g

直営 EC サイト Bears ショップ <https://bears-k.com/SHOP/7078.html>



《 主な特長の詳細 》

① 希少な強力系もち小麦モチハリカ使用

日本生まれのもち小麦の中でも、パンに使える新品種への挑戦が実を結び、誕生した硬質もち性コムギ新品種モチハリカの小麦粉を 20%使用しています。

② モチハリカ×九州小麦

九州の小麦と向き合ってきた熊本製粉だからこそ実現できた、モチハリカと九州小麦のブレンドです。モチハリカと九州小麦はお互いのよさを引き出すベストパートナーです。

③ 極上のもちふわ食感

もち小麦の一般的小麦にはない特長であるアミロペクチン※1主体のでん粉構成により、やさしいもちもち食感と、くちどけのよさを味わえます。

※1 アミロペクチンとは、でん粉の主成分。

アミロペクチンが多いと、もちもちした食感になります。

■モチハリカについて

<https://www.bears-k.co.jp/lp/haruka/>

■今後の展開

熊本製粉では、お客様の日常に寄り添い、みんなで楽しい食卓を囲むことができる製品を提供してきました。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、九州素材の魅力を引き出す商品開発を行い食の未来創造チームを目指します。

■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 : 取締役社長 小谷 茂
設立 : 1947年5月18日
事業内容 : 製粉事業、加工食品事業、倉庫事業
会社ホームページ : <https://www.bears-k.co.jp/>

本件に関するお問合せ先

熊本製粉株式会社 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