

2025年3月31日

熊本製粉株式会社

熊本酵母を活用した新たな米粉パン発売に伴う熊本県知事表敬訪問
～熊本県酒造研究所、永田パン、熊本製粉による米粉パンに関する報告～

熊本製粉株式会社(本社:熊本県熊本市、取締役社長:小谷茂)は、2025年3月21日、熊本酵母の発酵風味料を使用した米粉パンの取組に関し、(株)熊本県酒造研究所、(株)永田パンと共に、知事を表敬訪問致しました。

日時: 2025年3月21日(金曜日) 9時～

会場: 熊本県庁 知事応接室

訪問者

株式会社熊本県酒造研究所

代表取締役 山下 泰雄

株式会社永田パン

代表取締役社長 國松 清光

熊本製粉株式会社

取締役営業本部長 山口 祥夫



左から 山口祥夫営業本部長、山下泰雄社長、國松清光社長、木村敬知事

【取組の概要】

熊本製粉では、米粉パンをもっとおいしく食べていただきたいという想いがあり、以前より熊本県酒造研究所の「酒かす」で風味のよいパンができることを実感していたため、「熊本酵母」に着目しました。伝統ある技法で引き継がれる熊本酵母の豊かな香りを米粉パンに付与する構想が生まれ、熊本製粉と熊本県酒造研究所がタッグを組み、熊本酵母を使用した新たな発酵風味料「熊本酵母の米粉酒種」の活用を開始しました。

「熊本酵母の米粉酒種」は発酵原料として熊本県産米ミズホチカラ100%の米粉を使用し、発酵に熊本酵母を活用した風味料で、パンや菓子に熊本酵母がもつ華やかな香りとほのかな甘みを付与し、米粉パンのもちもち感や米由来の旨味をひきたてます。

この度、永田パンにて、この発酵風味料と熊本県産米ミズホチカラの米粉をつかった米粉パン3種(あんぱん、クリームパン、メロンパン)が数量限定で発売されます。この米粉パンは、熊本県

のお米の生産者の想いと熊本県の技術と伝統がつまった米粉パンです。

今回の訪問ではこの取組を木村知事にご報告するとともに、実際に販売される米粉パンをお届けしました。

今後も当社は、製品を通して熊本の食の魅力を伝え、皆様の暮らしに素敵をお届けるべく尽力致します。

・熊本酵母

技術者として熊本税務監督局に着任した野白金一先生が開発した「熊本酵母」。清酒造りにおいて華やかな香りを作り出す酵母で、全国の酒造りに活かされている。2023年9月熊本酵母は商標登録された。

・発酵風味料

発酵風味料とは、小麦粉などの穀物、またはぶどうやりんごなどの果実を発酵させた、製パン製菓の原料。風味を付与しおいしさを向上させる。

以上

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