

2025年9月25日
熊本製粉株式会社

熊本市内の保育園で米粉パンづくり体験開催
～熊本の水と米粉で未来を育む食育活動

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9月17日（水）に米粉パンづくり体験会を熊本市内の保育園で開催致しました。こどもたちとの体験会では、米粉のおいしさ、パンづくりの楽しさを通じて、お米と水について学びました。

日 時： 2025年9月17日（水曜日）

会 場： 幼保連携型認定こども園 本妙寺こども園（熊本市西区花園4丁目3-23）



熊本製粉では、米粉を通じて米粉だからできる美味しさや食物アレルギーにも配慮した「みんなで美味しく食べられる食卓」の提案を行ってきました。米粉の原料であるお米は、地下水保全において欠かせない役割を果たしていることを改めて認識し、米粉を通じて水の都 熊本の水資源の重要性を伝えていきます。

2025年4月からは、「九州ミズホチカラ米粉」と「ふんわり米粉」の売上の一部を寄付する取組等開始しており、今回の体験会はその一環として、本妙寺こども園のご協力のもと実施しました。

体験会では、水と米の関わりについて学んだ後、「パンだふるパンミックス」を使った米粉パンづくりを行いました。このミックス粉は、水と油を混ぜるだけで、約30分で焼き立てパンが作れる製品で、8大アレルギー不使用のため、みんなで楽しく食べることができる、水が育む米粉だからこそできる食提案となっています。

体験会では、こどもたちの笑顔にあふれ、「自分で作ったパンは世界一美味しい!」、「お母さん、お父さん、おじいちゃん、おばあちゃんと一緒に作りたい!」という声が聞かれました。こどもたちと作る楽しさや米粉と熊本の水資源のつながりを、楽しく学ぶ貴重な機会となりました。

今後も熊本製粉は、米粉を通じた食育活動や水の大切さを伝えることで、地下水の持続可能な保全に貢献し、未来へつなげる水資源を守ることを目指して参ります。



水について学ぶ子どもたち



子どもたちと作る米粉パンづくり



子どもたちが作ったパン



子どもたちと焼き立てパン

【紹介WEBサイト】
パンだふるパンミックス
水と米と私。

<https://www.bears-k.co.jp/panderful/>
https://www.bears-k.co.jp/water_rice_me/

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