

2020年8月7日
熊本製粉株式会社
企画・SCM本部

とれたての小麦のおいしさを味わう
新麦 Premium T 解禁！

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8月10日（月）、熊本県玉名産のプレミアムな“ミナミノカオリ”を原料とするパン用小麦粉「Premium T」を「新麦」として期間限定販売致します。



「Premium T」とは

- ✓熊本県玉名地区限定の豊富な地下水と温暖な気候の育った小麦を原料に2016年に開発しました。
- ✓九州産パン用小麦“ミナミノカオリ”の中でも、たん白12.5%以上の原料のみ厳選して使用しています。
- ✓従来の“ミナミノカオリ”の特徴である味・香りの良さをひき出しながら、作りやすく、歯切れの良いパンができます。



“ミナミノカオリ”は九州産パン用小麦として代表的な小麦です。味、風味が大変良いとの評価を頂いていました。さらにパンの品質を向上する小麦を目指し、熊本県玉名市の農家の方のご尽力で、最初の取り組みから10年程かかり“ミナミノカオリ”の品質向上が実現しました。玉名市では、たん白値を上げるための栽培方法を工夫し、厳選した仕分けを行っています。その原料を用い、製粉技術を駆使し、熊本県産の風味豊かな「Premium T」が2016年に誕生しました。



今年の冬は、寒気が少なく記録的な暖冬となりましたが、雑草防除や追肥等生産者さんの懸命な努力により、無事この日を迎えることができました。8月10日より県内はもちろん全国のベーカリー等で熊本県玉名産のプレミアムな“ミナミノカオリ”を原料とするパン用小麦粉新麦「Premium T」を使用したパンや菓子、麺が販売されます。この時期にしか味わうことができない、特別な小麦をぜひお召し上がりください。

■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
紹介サイト: <http://www.bears-k.co.jp/>

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