

2020年5月25日
熊本製粉株式会社
企画・SCM本部

熊本県合志市産 スーパーフード「アマランサス ローストパウダー」
deleteCプロジェクト協力商品 「九州パンケーキ」に採用！

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）の国産アマランサスを原料とした焙煎粉「アマランサス ローストパウダー」が「九州パンケーキ アマランサス」に採用されました。



パッケージイメージ



九州パンケーキ アマランサス

本商品は株式会社一平ホールディングス(所在地：宮崎県宮崎市、代表取締役社長：村岡 浩司)の傘下、株式会社九州テーブル（所在地：宮崎県宮崎市、代表取締役社長：内村健久）と協力して開発した、九州素材のローカルスイーツ「九州パンケーキ」シリーズのひとつです。当社 EC サイトでは2020年5月25日より数量限定で販売いたします。

販売サイト：<https://bearsk.com/SHOP/9090.html>

株式会社九州テーブルは「deleteC」プロジェクトの趣旨に賛同しています。「deleteC」は、誰もが参加できみんなでがんの治療研究を応援できる仕組みで、2019年秋にスタートしました。その仕組みはシンプルで、企業は、自身のブランドロゴや商品から、Cancer（がん）の頭文字である「C」の文字を消し、オリジナル商品を開発・販売。その売上げの一部が、がんの治療研究に寄付されます。当社でも高い栄養価を誇る「アマランサス ローストパウダー」を本プロジェクト商品に採用いただきました。

(URL：<https://www.delete-c.com/>)

九州パンケーキ アマランサスの特徴

1. 九州の素材を使用したアマランサス入り九州パンケーキ

株式会社九州テーブルの「九州各地から集めた自然の農業素材を使い《九州の素材だけで作りたかった、毎日のおいしさ》を食卓にお届けしたい」という理念のもとつくられたパンケーキミックスです。九州の様々な雑穀の他に、熊本県合志市にて限定栽培されたアマランサスのローストパウダーを使用しています。

2. ほんりの香ばしい風味が広がるやさしい味わい

丁寧にローストしたアマランサスを使用しているため、やさしい自然な味わいの中に、ほんりの香ばしい風味が広がるパンケーキです。

本商品に採用された「アマランサス ローストパウダー」は、南米・ペルー原産のヒユ科植物であるアマランサスを、丁寧に焙煎し細かく粉砕した自然な香ばしさが特徴の商品です。アマランサスには、カルシウムや鉄、葉酸といった妊娠・授乳期といった栄養素が不足しがちな女性や、育ち盛りのお子様に嬉しい栄養素が豊富に含まれています。細かい粒子なので、スープ等毎日のお食事に一匙加えるだけで、手軽に健康な体作りをアシストします。

今回は 2019 年に熊本県合志市にて限定栽培されたものを使用しています。収穫間際の栽培地は一面鮮やかな紅色に染まり、この幻想的な風景を合志市への観光客誘致へ活用できないか検討しています。



収穫前のアマランサスの花



熊本県合志市の生産者

■商品概要

アマランサス ローストパウダー

販売価格 : 1袋 500円 (税別)

内容量 : 100g

九州パンケーキアマランサス

販売価格 : 1袋 454円 (税別)

内容量 : 200g



■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 貴治

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