

2022年2月28日

熊本製粉株式会社  
企画マーケティング部

おうちの食品ロス削減を応援！  
天ぷらも唐揚げもできる「てんから粉」新発売

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、手軽に揚げ物を楽しめる新商品「てんから粉」を、2022年3月1日(火)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/tenkarako/>



近年、外食機会の減少に伴い、家庭内調理需要が増加しており、その急激な移行は献立作りの悩みを生んでいます。熊本製粉では、おうちごはんのメニュー支援として、天ぷらも唐揚げもできる揚げ物用粉「てんから粉」の開発に取り組みました。

「てんから粉」は、お好みの野菜やお肉で、手軽に天ぷらや唐揚げを作ることができる商品です。冷蔵庫に眠っていた食材も、揚げることでジューシーさが復活。日々の献立作りのお悩み解決はもちろん、家庭の食品ロス削減にもつながります。

《 「てんから粉」の特長 》

①味付き旨しお味

どんな食材とも相性が良い味付けを目指し、シンプルな旨しお味に仕立てました。野菜エキスパウダーを使用しているため、ひとくち目の衣からやみつきになる旨みを感じられます。

②熊本県産の米粉・玄米粉使用

グルテンを含まない米粉や玄米粉を主体としているため、簡単に薄衣でサクサク食感の揚げ物ができます。時間が経ってもべたつきにくいので、お弁当のおかずにもおすすめです。

③特定原材料等 28 品目不使用

小麦、卵、乳をはじめとした 7 大アレルゲン、さらには特定原材料等 28 品目を使用していません。アレルギー対応専用工場で製造した食物アレルギーに配慮した商品なので、みんなでおいしくいただけます。

熊本製粉は 2021 年 8 月 25 日に第 1 期 熊本県 SDGs 登録事業者に登録されました。「てんから粉」は熊本県産の素材を使用したアレルギー配慮商品です。包材には環境負担を軽減するバイオマス素材を使用しています。これからも、地元熊本や九州の素材を最大限に活かした価値ある商品づくりを通して、持続可能な地方創生の実現を目指します。

**Bears** 熊本製粉 SDGsの取り組み



アレルギー配慮商品をみんなでおいしく



地元の食材をおいしく



バイオマス  
使用部位:袋  
No. 110029

環境配慮型包材使用

※てんから粉の包材には、環境に配慮した植物由来の原料が配合されたフィルムを一部使用しています。

《 商品概要 》

商品名 : てんから粉  
価格 : 181円 (税込)  
内容量 : 130g

■直営 EC サイト Bears ショップ  
<https://bears-k.com/SHOP/7073.html>

■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



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](mailto:hanbai-kikaku@bears-k.co.jp)