

2022年2月22日

熊本製粉株式会社
企画マーケティング部

新たな価値を生み出す 焙煎穀物粉
香りとコクの「焙煎工房」シリーズ新発売

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、人気の小麦全粒粉をはじめとした穀物の焙煎粉 9 アイテムを「焙煎工房」シリーズとして全国で発売しています。

特設サイト URL：<https://www.bears-k.co.jp/lp/roast/>



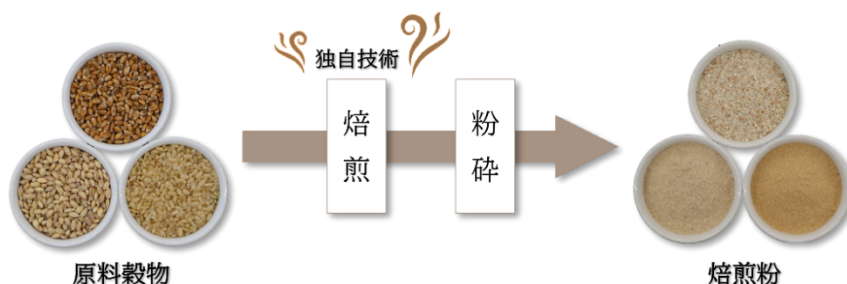
昨今、外出の制限に伴い、日本の食を取り巻く環境は大きく変化しました。失われた外食機会は、内食やテイクアウト等の中食へシフトし、消費者は限られた食の機会の充実のため、商品に込められたこだわりに価値を見出す傾向にあります。

今回発売する「焙煎工房」シリーズは、原料を見極め最適化した独自焙煎技術と、長年培った製粉技術を掛け合わせたオリジナル商品です。近年、健康志向に伴い、人気上昇中の全粒粉にも“香り”という新しい価値をつけました。パンやお菓子、料理に加えることで新たなおいしさと個性を生み出します。

《 「焙煎工房」の特長 》

■ 焙煎した香ばしい風味

「焙煎工房」では、小麦をはじめ、大麦・玄米など様々な穀物を焙煎しています。当社が誇るスペシャリストが、自然の中で育まれた個性豊かな農産物のわずかな違いを見極め、そのときの最適な条件で焙煎しています。苦みなく、“香ばしさ” “コク” “甘味・旨味” を最大限引き出した焙煎粉をご賞味ください。



■用途や好みで選べる挽き方

用途に応じて使い分けができるよう粒度の異なる商品を取り揃えています。見た目にインパクトを与える粒感を残した粗挽きタイプ、作業性や汎用性に優れた細挽きタイプなど、商品の特長づけにご活用ください。

見た目と食感に特長を

＼噛む度小麦の甘みを感じる／ ＼ザクザクを引き立てる／



焙煎 全粒粉（粗挽）

作業性はそのままに香りやコクをプラス

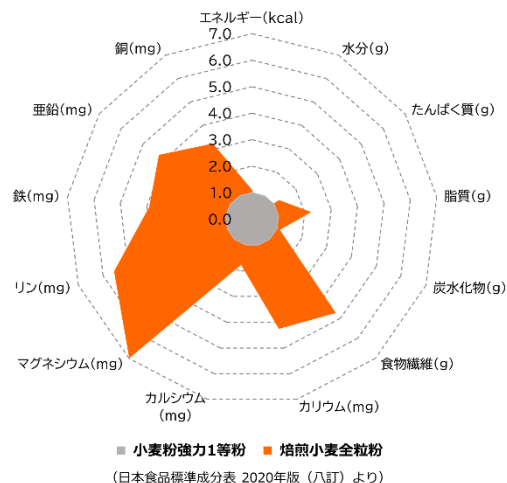
＼皮にもあんにも／ ＼パン、お菓子に／



焙煎 全粒粉（細挽）

■豊富な栄養素

穀物を粒のまま焙煎・粉砕しているため、栄養をまるごと摂ることができます。焙煎小麦全粒粉の場合、強力粉と比較すると、食物繊維をはじめ、カリウムやマグネシウムなどのミネラルも多く含まれています。健康的な商品をお求めの方にも喜んでいただける素材です。



「すべてはおお客様の“ありがとう”のために」という行動指針のもと、今後も多様化する消費者ニーズにお応えする高付加価値素材で、豊かな食シーンに貢献してまいります。

《 シリーズ概要 》

商品名	原料	荷姿
焙煎 全粒粉（粗挽）	小麦	1kg×10袋, 10kg
焙煎 全粒粉（細挽）	小麦	1kg×10袋, 10kg
焙煎 大麦粉（粗挽）	大麦	1kg×10袋
焙煎 玄米粉	玄米	15kg
焙煎 発芽玄米粉	発芽玄米	1kg×10袋
焙煎 国産ふすま	小麦ふすま	10kg
焙煎 ふすま（細挽）	小麦ふすま	10kg

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