

2022年9月27日

熊本製粉株式会社
企画マーケティング課

九州産もち小麦“モチハルカ”使用 HARUKA シリーズ
「石臼挽もち小麦粉 紅」を9月27日より発売

熊本製粉株式会社(代表取締役社長：宮本 貫治)は、創立75周年を記念し、九州産もち小麦“モチハルカ”を使用した HARUKA シリーズより、「石臼挽もち小麦粉 紅」を9月27日(火)より数量限定で販売を開始します。



「石臼挽もち小麦 紅(べに)」は九州産もち小麦“モチハルカ”を原料とした業務用小麦粉商品です。“モチハルカ”は国産のもち小麦としては珍しい強力系品種で、パンや麺など様々なアイテムに使用することができます。先日開催した「オンライン製パン講習会」では本商品を使用したもちパンの製造方法をご紹介します、その特長的な品質に多くの反響をいただきました。

HARUKA シリーズの第一弾として今回発売する「石臼挽もち小麦粉 紅」は、特長的なもち小麦“モチハルカ”と熊本製粉が誇る石臼技術を組み合わせた商品です。今後も九州素材の魅力を引き出す最適な製粉・加工方法を検討し、地域に根差した総合粉体・食品素材メーカーとして、食の未来創造チームを目指します。

《 商品概要 》

商品名 : 石臼挽もち小麦 紅
内容量 : 15kg

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