

はじめてのお菓子作りにおすすめな 120g 使い切りタイプ  
お菓子専用「ふんわり米粉」 9月1日より発売

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、120g タイプのお菓子作り専用粉「ふんわり米粉」を、2023年9月1日(金)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/lp/funwarikomeko/>



米粉の注目度が高まる中、はじめてのお菓子作りを米粉でお試しいただけるよう、120g 少量タイプのお菓子専用米粉を発売します。「ふんわり微粉末製法」を採用することで、米粉を使ってふんわりしたスポンジ菓子を作ることができるようになりました。

お菓子づくりをされる方や、これまで米粉を使ったお菓子づくりの経験がない方に、作りやすい米粉を提供することで、米粉だからこそできるふんわり、しっとり食感の米粉ケーキのおいしさと作る楽しさを提供します。

《 主な特長 》

- ① 独自の「ふんわり微粉末製法」を採用したお菓子専用米粉
- ② 九州産米 100%使用
- ③ はじめての方にもおすすめ 120g 少量サイズ
- ④ アレルギー対応専用工場で製造 ~みんなで楽しくおいしく~

《 商品概要 》

商品名 : ふんわり米粉  
価格 : 140円 (税込)  
内容量 : 120g



## 《 主な特長の詳細 》

### ①独自の「ふんわり微粉末製法」を採用したお菓子専用米粉

1975年創業の製粉会社で培った独自の製粉技術「ふんわり微粉末製法」で、米を細かく丁寧に粉砕し、ふんわりした外観の米粉に仕上がりました。微粉末による形状で、米粉では難しかったスポンジ菓子も作りやすく、ふんわり、しっとりしたお菓子ができます。

製品には人気のシフォンケーキの簡単レシピを掲載し、お菓子作り初心者の方でもご使用いただけます。

### ②九州産米 100%使用

九州の豊かな自然と美味しい水で育まれたお米です。こだわりの九州素材でお米本来のおいしさを楽しめます。

### ③はじめての方にもおすすめ 使い切りサイズ

お菓子作りの頻度が低い、米粉を使う自信がない、そんな方にもお気軽にお試しいただける使い切りサイズです。お手軽レシピもホームページで多数公開中です。

### ④アレルギー対応専用工場で製造 ～みんなで楽しくおいしく～

小麦、卵、乳などの8大アレルゲンを含めた特定原材料等28品目を持ち込まないアレルギー対応専用工場で製造し、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。

## ■レシピ動画

「ふんわりシフォンケーキ」 <https://youtu.be/V8sN0PN3Qhk>

「アレルギー対応 むしばん」 <https://youtu.be/QnO3vW3AJv0>

## ■直営 EC サイト Bears ショップ

<https://bears-k.com/SHOP/9716.html>

## ■今後の展開

熊本製粉では、2006年の発売以来、お客様の日常に寄り添い、手軽にみんなで楽しい食卓を囲むことができる商品として、米粉シリーズを提供してきました。米粉粉碎のパイオニアとして米粉でさらなる美味しさ・楽しさを提供し、これからも地域に根差した総合粉体・食品素材メーカーとして、九州の素材を活かした商品開発を行い食の未来創造チームを目指します。

## ■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  
会社ホームページ : <https://www.bears-k.co.jp/>

本件に関するお問合せ先

熊本製粉株式会社 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)