

—北海道のおいしいをもっと身近に—
もちり食感とお米の旨味・甘味がおいしい
北海道産米 米粉を使用したシリーズ商品発売のお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は4月1日（水）より、北海道産米の米粉を使用したシリーズ商品を食事パン、菓子パン、和洋菓子とラインナップ豊富に6品発売いたします。

当社は、北海道のおいしい素材をもっと北海道民の皆様に身近に味わっていただくために、商品を開発しお届けすることが、北海道企業である当社の責務の一つと認識し、取り組んでまいりました。そしてこの度、平成27年度第1弾として、北海道産のもちりとした食感が特長の米粉を使用した商品を発売いたします。

当社の思い

- 北海道の美味しい素材を、もっと北海道民の手に取りやすいものに。
 - 北海道産素材活用 → 北海道経済活性化
 - 北海道での製造 → お客様の幸せ
- ⇒ 北海道の元気

今後も「おいしく、北海道らしく。」のコンセプトに基き、道産原料の活用により北海道に貢献してまいります。

記

1. 発売日 平成27年4月1日（水）
2. 販売地域 北海道全域と一部青森県を含むコンビニエンスストア・スーパー・一般小売店
3. 販売計画 発売初月 6品合計 30,000千円

当社は、農林水産省が運営する日本の食糧自給率向上に向けた国産農産物等の消費拡大への取り組み「フード・アクション・ニッポン

（FOOD ACTION NIPPON）」を推進しております。本製品はこの活動に貢献する商品として開発いたしました。本製品にフード・アクション・ニッポンのロゴマークを記載して、この活動の認知拡大を図るとともに、北海道産の素材を使用した商品づくりを通じて、日本の食糧自給率向上に貢献してまいります。



4. 製品概要

北海道産米 米粉を使用したシリーズ 6品

米粉のふんわりブレッド		米粉のチーズロール (3)	
	<p>もっちりとした食感が特長の北海道産米の米粉を使用したワンローフタイプの食事パンです。ちぎって食べてもおいしく、お好みの厚さにスライスしてお召し上がりいただけます。</p> <p>※米粉 50%使用 (穀類粉対比)</p> <p>希望小売価格 153 円 (税抜)</p>		<p>もっちりとした食感が特長の北海道産米の米粉を使用した食事パンです。チーズを使用することでチーズの香りと、米粉のもっちり食感が楽しめる一品です。</p> <p>※米粉 30%使用 (穀類粉対比)</p> <p>希望小売価格 120 円 (税抜)</p>
米粉のクリームフランス		米粉の揚げパン	
	<p>もっちりとした食感が特長の北海道産米の米粉を使用した菓子パンです。口あたりの軽いクリームを使用することで、米粉のおいしさを引き立たせます。</p> <p>※米粉 30%使用 (穀類粉対比)</p> <p>希望小売価格 120 円 (税抜)</p>		<p>もっちりとした食感が特長の北海道産米の米粉を使用した揚げパンです。揚げることにより、もちもちジューシーな味わいに仕立てました。</p> <p>※米粉 30%使用 (穀類粉対比)</p> <p>希望小売価格 100 円 (税抜)</p>
米粉の金時豆蒸しパン		米粉のケーキふんわりシフォン	
	<p>北海道産米の焙煎米粉を使用した生地に、十勝産金時の甘納豆をトッピングしました。香ばしい米粉の香りに、金時豆がアクセントになります。</p> <p>※米粉 30%使用 (穀類粉対比)</p> <p>希望小売価格 120 円 (税抜)</p>		<p>北海道産米の米粉と焙煎米粉を使用したふんわりケーキに、ほんのり塩味の効いたマーガリンと小豆甘納豆をサンドしました。</p> <p>※米粉 30%使用 (穀類粉対比)</p> <p>希望小売価格 120 円 (税抜)</p>

以上