

“北海道産米の米粉 50%” を配合した新食パン 『米と麦』 発売のお知らせ

日糧製パンは、4月1日（金）に新食パン『米と麦』を発売いたします。

北海道企業である当社は、地産地消を進めるため「北海道産米の米粉」を使った食パンを開発しました。

その特長は、以下の通りです。

- 1) 北海道産米粉50%を使用し、当社独自の新製法技術で“ふっくら”とした“お米の旨み”を生かした食パンが出来上がりました。米粉50%とは思えないほどのやわらかさです。
- 2) レンジで“もっちり”、トーストで“サククリ”、焼かずに“しっとり”、といった食べ方次第で様々な食感をお楽しみいただけます。

是非、新食パン『米と麦』の新しいおいしさをお試しいただきますようご案内申し上げます。

今後とも当社は北海道産原材料の積極的な活用を通し、消費者の皆様へ支持される企業をめざしてまいります。

記

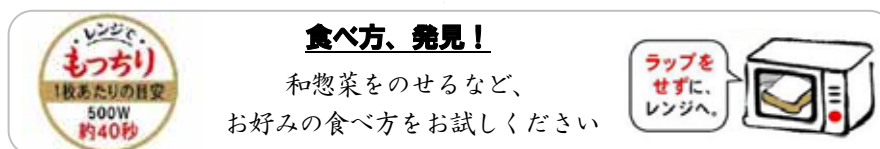
1. 製品概要



『米と麦』6枚入 オープンプライス



『米と麦』5枚入 オープンプライス



2. 発売日

2011年4月1日（金）

3. 販売地域

北海道全域と一部青森県を含む CVS・スーパー・一般小売店

4. 販売計画

発売初月 20万斤（5枚、6枚の2タイプ合計）

以上

お問合せ先 営業企画業務推進課 担当 相良・湊 011-851-8488



日糧製パン株式会社

Copyright © 2011 NICHIRYO BAKING Co., Ltd. All Rights Reserved.