

人気商品をさらに美味しくリニューアル！！ 日糧「道産米粉のクロワッサン」リニューアルのお知らせ

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、2022年4月1日（金）から、人気の食卓パン「道産米粉のクロワッサン」をリニューアルいたします。

北海道産米粉を配合したもちり食感な生地がご好評をいただいております同商品をさらに美味しくリニューアルいたします。

【商品概要】



道産米粉のクロワッサン

- ・北海道産米粉を穀類粉対比で50%使用。
(本品には小麦粉も使用しております。)
- ・もちりとした食感が特徴で発売以来、10年にわたる当社のロングセラー商品。

【リニューアル内容】

- ・生地に北海道新十津川町が開発した「しんとつかわお米シロップ」を生地に配合することで、これまでのもちり食感に加え、「しっとり・ふんわり感」と、後味にほのかに残る自然な甘みを感じられます。
- ・パッケージデザインをロングセラー商品に相応しく、「よりシックで洗練されたイメージ」へリニューアルいたしました。



リニューアル前



リニューアル後

【しんとつかわお米シロップとは】

新十津川町がお酒づくりの過程でできる酒米粉の活用を目的として、農研機構と共同研究により開発された、「新十津川町の酒米からできる酒米粉」と「麴」と「水」だけで作られた天然由来の甘味料（シロップ）です。（特許第 6803033 号）

【商品情報】

リニューアル商品発売日／2022年4月1日（金）

販売地域／北海道全域と青森県を含む一部東北エリアのスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等
以上