

## 新潟県産米粉を含む国産素材を約95%使用し、 日本人の好む「しっとり」「もちり」な食パン登場 『日本の食パン』地域限定で新発売

第一屋製パン株式会社(代表取締役社長:門脇 宜人)は、北海道産小麦や新潟県および秋田県産米など国産原料を約95%使用した『日本の食パン』を、2月1日より新潟県を含む関東・甲信越の一部地域で発売いたします。

厳選した国産素材を使用した日本人の好みに合う食パンを目指し、「北海道産小麦粉」「新潟県産米粉」「秋田県産米ピューレ」を使用することで、素材の甘みや「しっとり」「もちり」の食感をお楽しみいただける食パンに仕上げました。

米粉を使用したパンは、通常のパンと比べてより「しっとり」「もちり」とした食感を生み出します。本商品に使用する新潟県産米粉は、加水分解後に微粉末化されているため、通常の米粉よりも風味・甘みが強く、米の味をお楽しみいただけます。また、米粉を使った食パンの特長であるしっとり感を維持することに役立っています。加えて、「フード・アクション・ニッポンアワード2014」の最優秀賞を受賞した秋田県産米ピューレ「コメネピューレ™」を使用することで、しっとり感を高めています。

また、小麦、米だけでなくパン作りに必要な「砂糖」などにも国産原料にこだわりました。本商品にはイーストフード・乳化剤は使用しておりません。また、バターを使用しないことで、小麦・米の素材本来の味や香り、食感をより楽しめる商品に仕上げております。

### 【商品概要】

#### ＜日本の食パン 6枚切の3枚入＞

◆商品特徴:素材を厳選し、新潟県産米粉等国産素材を約95%使用。

:自然な甘みで「しっとり」「もちり」とした食感に仕上げました。

:トーストすると表がカリッと中はモチリとした食感をお楽しみいただけます。

◆JANコード: 6枚切の3枚入 4904501009202

◆希望小売価格:オープン

◆発売場所:関東、甲信越の食品スーパー



### 【お客様お問い合わせ先】

第一屋製パンお客様相談室 電話:0120-88-0135(平日 9:00~17:00)