

北海道産米粉使用で実現した“もっちり食感” 日糧「もっちり道産米粉パン新商品発売」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、2022年7月1日（金）に北海道産米粉を使用した人気シリーズ「もっちり道産米粉パン」から「たまねぎパン」を発売いたします。

【商品概要】



もっちり道産米粉のたまねぎパン

【商品特徴】

- ・北海道産米粉を穀類粉対比で30%使用。（本品には小麦粉も使用しております。）
- ・北海道産米粉と「米粉湯種」を配合し、これまでのシリーズ品よりももっちり感が向上いたしました。
- ・生地にフライドオニオンを練り込むことで、香ばしい玉ねぎの香りが食欲をそそり、そのまま食べてもおいしくお召し上がりいただけます。

【米粉湯種とは】

米粉に熱湯を加えて混ぜ合わせ、餅状にしたものです。そのままの米粉だけで仕込んだ生地よりも、なめらかな舌触りと、より強いもっちり食感になります。

【好評発売中のシリーズ品も米粉湯種配合にパワーアップ】



もっちり道産米粉のコーンパン

北海道産米粉使用（穀類粉対比30%）の生地にコーンを練り込んだやさしい甘みのコーンパンです。米粉湯種を配合し、これまで以上にもっちり食感に仕立てました。

【商品情報】

発売日／2022年7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