

2017年7月10日
マルコメ株式会社

2017年秋冬シーズン
「ダイズラボ」
大豆粉シリーズ
新商品



ダイズラボ 大豆粉と米粉の 食パンミックス

2017年8月下旬より全国で新発売

ご自宅のホームベーカリーで、グルテンなしの食パンが作れる時代に

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は、「ヘルシーを、もっと美味しく」をコンセプトにした「ダイズラボ」シリーズから、小麦粉不使用で糖質30%オフ*グルテンフリーのホームベーカリー用の食パンミックス『ダイズラボ 大豆粉と米粉の食パンミックス』を8月下旬より全国で新発売します。

※小麦粉の食パン(日本食品標準成分表2015版(七訂))と比較して同量あたり糖質30%カット

商品化の背景 / ますます高まるグルテンフリーや糖質制限へのニーズ

健康・美容意識が高まる昨今では、小麦に含まれるたんぱく質であるグルテンを食事から取り除くグルテンフリーや糖質制限を食生活に取り入れる人が増えています。一方、小麦粉や糖質を多く含む食品を避けることで、食事の楽しみが減り、ストレスからそうした生活を続けられない方も少なくありません。

そこで当社は小麦粉を大豆粉に置き換えることで、無理なく美味しく、グルテンフリーで糖質もカットできる食生活を提案しています。大豆粉は糖質が低く、グルテンを含まないだけでなく、植物性たんぱく質のソイプロテインを含むほか、食物繊維など様々な栄養素を摂取することもできるため、近年注目を集めています。

ストレスフリーな朝食を！

食パンは朝食を中心に日本の食卓に定着していますが、一般的な食パンは小麦粉を使用しているため糖質が多くグルテンが含まれています。そこで、小麦粉の代わりに大豆粉と米粉を使ったグルテンフリーで糖質30%オフ*のホームベーカリー用食パンミックスを商品化しました。原材料に米糀を使用することで食パンのふっくらとした食感を出すことに成功、1斤用のホームベーカリーに水とドライイーストを一緒に入れ、2時間ほどで食パンが完成します。グルテンフリーや糖質を抑えた食生活をされる方にも、ご自宅で手軽に食パンを楽しめます。

※小麦粉の食パン(日本食品標準成分表2015版(七訂))と比較して同量あたり糖質30%カット



ダイズラボ 大豆粉と米粉の食パンミックス

内容量: 290g	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2017年8月下旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

小麦粉の代わりに大豆粉、米粉、米糲を使用したホームベーカリー用の食パンミックス。1斤用ホームベーカリーに水、ドライイーストと一緒に入れ、2時間ほどで食パンが完成。小麦粉の食パンと比べて糖質30%カット(*)を実現。食物繊維も豊富。グルテンフリーで糖質制限。おいしく、楽しく、適正糖質の商品であることを示す「ロカボマーク」付き。

※小麦粉の食パン(日本食品標準成分表2015版(七訂)と比較して同量あたり糖質30%カット)

■ロカボマークとは？

食・楽・健康協会が提唱、推奨している「おいしく、たのしく、適正糖質を心がけた食生活」を送るため、商品が適正糖質であることを示すマークです。



報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田

[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

商品画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。