



# —TIGER NEWS—

糖質をおさえた「大豆粉食パン」コース、  
塩分ゼロの「無塩食パン」コースを新搭載したホームベーカリー新発売。

## ホームベーカリー〈やきたて〉 **KBC-S100**

2014年8月11日



ホワイト(W)

**KBC-S100型**



© 2003 TIGER CORPORATION

**タイガー魔法瓶株式会社**

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号 TEL.06-6906-2114

## 概要

タイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池 嘉聰、本社:大阪府門真市、資本金8,000万円)は、糖質が少ない大豆粉を使った「大豆粉食パン」コース、塩分ゼロの「無塩食パン」コースを新搭載したコンパクトボディのホームベーカリー＜やきたて＞KBC-S100型を2014年8月21日に発売いたします。

## 開発背景

ホームベーカリー市場は、食の安全や健康志向により家庭でのパン作りが浸透しており、2014年度は約40万本を見込んでいます。

また、ベーカリーを取り巻く環境としては、ベーカリーカフェチェーンの店舗数拡大や外資系ベーカリーショップの日本進出などにより、高価格帯のベーカリーを扱う店舗が増加。また、コンビニ・スーパーの高級PB食パンの大ヒットから、素材にこだわった食パンをメインに扱うカフェも登場し、市場の活性化が見込まれます。

そこでタイガー魔法瓶では、安心・安全・ヘルシーな食への関心とパンのおいしさにこだわった新製品を開発いたしました。

ヘルシーな食へのニーズに対応し、「大豆粉食パン」コースを新搭載。大豆粉は小麦粉に比べて糖質が少なく食物繊維が豊富なことから注目されており、糖質をおさえながらふっくらさっくりした大豆粉食パンが作れます。また塩分が気になる方に、材料に塩を使わない「無塩食パン」コースを採用。バラエティー豊かな30メニューを搭載しました。食パンからヘルシーメニュー、パスタ生地、おもちまで、幅広いメニューをお楽しみいただけます。

炊飯ジャーで培った「土鍋コーティング」の技術をホームベーカリーへ展開し、遠赤外線と高火力で焼き上げる「土鍋焼き」。さらには、室温と庫内温度を測りながらパンケースの温度をきめ細かくコントロールするトリプルセンサーを搭載。そして冷却ファンで、パン生地の温度上昇を防ぎ、イースト菌の過発酵を抑える「温感仕込み」を搭載。これらの効果で、外側はパリッと薄皮、中はふっくらの「パリふわ食感」を実現することができました。

## 製品特長

### ■ 自家製だから、安心・ヘルシー・おいしい！

「無塩食パン」と「大豆粉食パン」コース新搭載

#### 大豆粉とは…？

大豆をそのまま粉にしたもので、小麦粉に代わるヘルシーな粉として注目されています。糖質が小麦粉よりも少なく、しかも低カロリー。コレステロールゼロで食物繊維も豊富なことから、人気が高まっています。



### ■ 遠赤外線と高火力で焼きを極めた「土鍋焼き 遠赤土鍋コーティング」

焼き  
土鍋焼き  
遠赤土鍋コーティング



イメージ図

■ 生地の状態を見張って発酵を極めた「温感仕込み」



パン生地冷却ファンの搭載により、温度上昇を防いで、イースト菌の過発酵をおさえます。



イメージ図

■ 76レシピ掲載のクックブック兼用取扱説明書



■ アレンジ広がる充実の「30メニュー」

■ 具入りパンが自動でできる「自動投入具入れケース」

■ スッキリ置ける「コンパクトボディ」

■ 製品仕様

品名	ホームベーカリー〈やきたて〉
品番	KBC-S100
容量	1斤タイプ
希望小売価格	オープン価格*
定格消費電力	ヒーター:335W モーター(50Hz/60Hz):85W/75W
サイズ(約)cm	23.2×30.8×30.6
本体質量(約)kg	5.4
メニュー	食パン、熟成食パン、早焼き食パン、ソフト食パン、リッチ食パン、ブリオッシュ風食パン、フランスパン、ライ麦食パン、全粒粉食パン、ごはん食パン、米粉食パン(小麦入り)、米粉食パン(小麦ゼロ)、無塩食パン、大豆粉食パン、天然酵母食パン、天然酵母パン生地、天然酵母生種おこし、パン生地、ピザ生地、米粉パン生地(小麦入り)、米粉パン生地(小麦ゼロ)、生地こね、発酵1、発酵2、焼き、うどん・パスタ生地、ケーキ、米粉ケーキ、ジャム、もち
色柄	ホワイト(W)
発売日	2014年8月21日

\*オープン価格の製品は希望小売価格を定めていません。



**土鍋焼き**  
遠赤土鍋コーティング

ホワイト(W)

**KBC-S100型**

\*製品写真は実際の色とは若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

この件に関するお問い合わせ先

タイガー魔法瓶株式会社 広報室 富永 正/江熊 宏次  
TEL.06-6906-2114(大阪)