

-NEWS RELEASE-

**高火力IHでパリふわ食感を実現
 米粉100%「無添加グルテンフリー食パン」もふっくら焼ける
 IHホームベーカリー<やきたて> KBD-X100**

2017年9月11日発売

タイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府 門真市)は、『GRAND X(グランエックス)』シリーズから、小麦食パンはもちろん、特定原材料7品目^{※1}をはじめ増粘剤や添加物を使っていない、グルテンフリーの米粉100%食パンがふっくら焼けるIHホームベーカリー<やきたて>KBD-X100を2017年9月11日に発売いたします。

■GRAND X (グランエックス)とは

「五感に響きわたる、おいしさとお質感を。」をテーマに、おいしさはもちろんのこと、デザインや音、操作性にまでこだわったブランド。この度、上質な暮らしをお届けする4商品を『GRAND X』シリーズとして、発売いたします。

■本製品について

IHヒーターによる徹底した温度管理と高火力の加熱で、外はパリッと中はふわふわの美味しいパンを焼きあげます。また、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構(以下、農研機構)との共同開発により、小麦粉を使わず米粉100%の無添加グルテンフリー食パンを、おいしく焼きあげるメニューを新搭載しました。

近年、ダイエットや体質改善効果への期待から、グルテンを使わない「グルテンフリー食」が注目されています。グルテンはパンを膨らませる役割があり、市販されている米粉パンの多くは、小麦グルテンが添加されています。また、グルテン不使用の米粉パンでも、増粘剤やでんぷんといった添加物を加えて膨らみややすくしている場合が多いと言われていました。

今回、独自のIH加熱技術を利用し、発酵温度をコントロール、高火力で一気に加熱することで、米粉100%の無添加でふっくらとした「グルテンフリー食パン」の焼きあげを実現しました。^{※2}

本製品で、グルテンフリー食を実践したい方の手助けになるだけでなく、国産の米粉を主原料にパンを作ることにより、年々減少傾向にある食料自給率の向上にも貢献して参ります。

※1 乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに ※2 材料は米粉、水、ドライイースト、砂糖、食塩、油脂の基本材料のみ

【製品画像】



フロストホワイト(WF)
KBD-X100

【主な特長】

① 約200度^{※3} IHヒーター
薄皮パリッと、中ふわふわ食パンの完成

※3 パンケース側面の温度、フランスパンメニューの場合



② 米粉100%の食パンがふっくら焼きあがる
「無添加グルテンフリー食パン」メニュー搭載
(特許出願中)



③ 3つの温度センサーと冷却ファンで
徹底した温度管理



【製品概要】

品名	品番	サイズ	質量	希望小売価格	発売日
IHホームベーカリー <やきたて>	KBD-X100	1斤	5.9kg	オープン価格*	2017年9月11日

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

【主な特長の詳細】

① 約200度^{※1} IHヒーター 薄皮パリッと、中ふわふわ食パンの完成

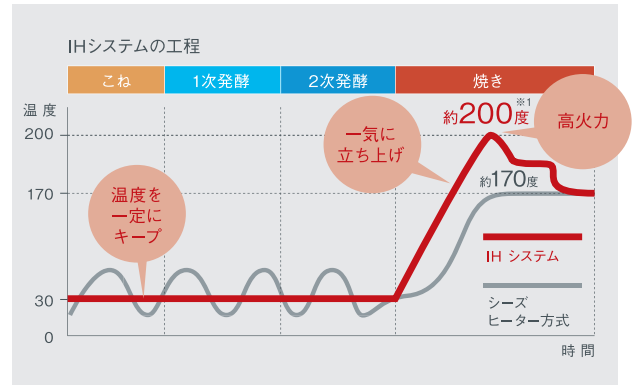
IH加熱がシーズヒーター加熱ではできない
 細かな温度管理を行い発酵温度を一定にキープ。
 焼きあげ時には、一気に最高温度：約200度^{※1}
 まで加熱し生地をしっかりと釜伸びさせ、薄皮で
 パリッと仕上げ、香ばしい食パンを焼きあげます。



約200度^{※1}
 IHヒーター

パリふわ
 食感

※1 パンケース側面の温度。フランスパンメニューの場合



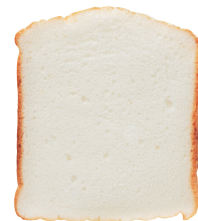
② 米粉100%の食パンがふっくら焼きあがる 「無添加グルテンフリー食パン」メニュー搭載 (特許出願中)

グルテンや増粘剤などの食品添加物を使わずに、米粉100%でふっくら
 した食パンをIHホームベーカリーで焼きあげる技術を農研機構と共同開発。
 材料を入れて、こね～発酵～焼きまで自動で行える「無添加グルテンフリー
 食パン」メニューを搭載^{※2}。

当社がホームベーカリーに採用しているIH加熱技術により、発酵の温度が細
 かくコントロールでき、焼きの工程では一気に高火力で周りを焼き固めてから加熱
 することができるため、途中で生地がつぶれることなく膨らみを維持したまま
 ふっくらと焼くことができます。

グルテンフリー食パンだけでなく、
 小麦・乳・卵不使用のグルテンフリーケーキやうどんも作れます。

農研機構 との共同研究開発



無添加グルテンフリー食パン



グルテンフリー
 抹茶&甘栗ケーキ



グルテンフリーざるうどん

グルテンフリーメニューでは、下記の米粉をお使いください。
 群馬製粉「リ・ファリーヌ」

- ※群馬製粉「リ・ファリーヌ」の製造工場では、小麦・大豆を含む商品を製造しています。
- ※小麦成分(グルテン)に極めて敏感な方は、必ず専門医師とよくご相談の上、お使いください。

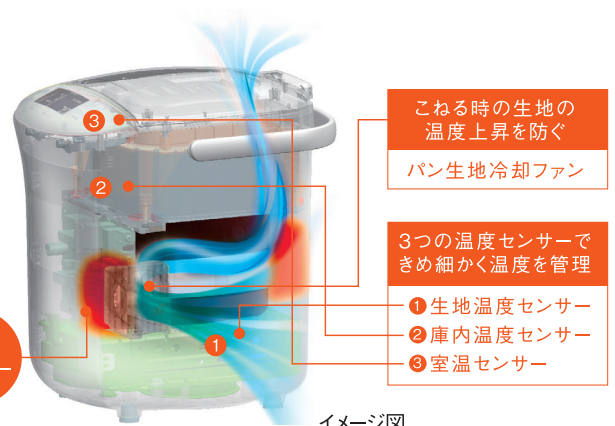
※2 材料は米粉、水、ドライイースト、砂糖、食塩、油脂の基本材料のみ

③ 3つの温度センサーと冷却ファンで徹底した温度管理

パン生地冷却ファンと3箇所のセンサーにより、生地の温度を見張る「温感仕込み」を採用。生地温度をしっかり管理して、安定した焼きあがりを可能にしました。

温感仕込み

IH
 ヒーター



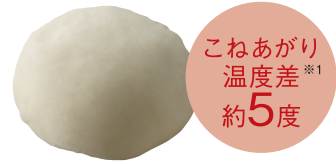
イメージ図

【その他の特長】

◆DCモーター搭載 熟成のミキシングプログラム

こね工程時の温度上昇を防止でしっかりこねあげ、きめ細かい生地を作ります。
 (こねあがり温度差約5度※1)

※1 KBD-X型(DCモーター式)約32度と当社KBH-V型(ACモーター式 2013年製)約37度との比較。
 室温23度、水温23度において当社食パンミックス(KBC-MX10 295g)を30分間こねたときの
 温度差(自社測定法)



◆具材自動投入ケース&イースト自動投入ケース

最初に具材やイーストを各自動投入ケースに入れてふた部分にセットしておく、
 工程のタイミングに合わせて自動的に具材やイーストが投入されます。具材は最大
 約100gまで投入可能。



◆お手入れしやすいフラット庫内

IHヒーターだから、庫内がフラットでお手入れラクラク。

◆充実の36メニュー

無添加グルテンフリー食パン、無塩食パン、大豆粉食パン、フランスパンなど様々な味わいのパンが楽しめます。ケーキやもち
 など、パン以外のメニューも搭載。ケーキやめんのグルテンフリーメニューもお楽しみいただけます。
 クックブック(兼用取扱説明書)つき。

メニュー一覧

食パンメニュー																					
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							
無添加グルテンフリーメニュー				天然酵母パンメニュー			生地作りメニュー				単独の工程メニュー			パン以外のメニュー							
食パン	パン生地	発酵	焼き	ケーキ	めん	食パン	パン生地	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	ジャム	もち	わらびもち



◆上質なデザイン

使い心地を追求し、視認性のある操作パネルを採用。キッチンにもすっきり置けるコンパクト設計です。
 本体前面部分のフォルムは質感を高め、周りのインテリアへの調和を目指しました。





クックブック(兼用取扱説明書)

フロストホワイト(WF)

KBD-X100

【製品仕様】

品名	IHホームベーカリー<やきたて>	
品番	KBD-X100	
希望小売価格(税別)	オープン価格*	
消費電力(W)	ヒーター	700
	モーター(50Hz/60Hz)	27 / 27
サイズ 幅×奥行×高さ(約)cm	23.2×31.6×33.9	
本体質量(約)kg	5.9	
食パン サイズ	1斤サイズ	
メニュー数	36	
色柄	フロストホワイト<WF>	
発売日	2017年9月11日	

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

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。

群馬製粉の米粉「リ・ファリーヌ」のお求めについて

●群馬製粉「J麺ショップ」

電話:0279-22-3302(受付時間8:30~17:30 月~金曜日)

※祝日・J麺ショップ休業日を除きます。

URL:<http://jmen.shop.pro.jp/>

●戸倉商事株式会社「ママパンショップ」

電話:077-510-1777(受付時間9:00~17:30)

E-mail:info@mamapan.jp

URL:<http://www.mamapan.jp/>

このリリースに関するお問合せ先
 タイガー魔法瓶株式会社 広報宣伝チーム
 平川 / 結城 / 林
 TEL.06-6906-2114(大阪)



© 2003 TIGER CORPORATION