

## FOODEX JAPAN 2017 にて試作品を初展示

### 国産米粉 100%使用・7大アレルゲン不使用「米粉ぱん」を研究開発

第一屋製パン株式会社（代表取締役社長：前川 智範）は、特定原材料 7 品目※1 不使用、国産の米粉を 100%使用した「米粉ぱん」を研究開発しました。本商品は、農林水産省が実施する「外食産業と連携した農産物の需要拡大対策事業」に応募し、国産米を主な原料としております。

本商品は、今後、特定原材料 7 品目を持ち込まない専用工場に製造委託する予定で、2017 年中に、外食業界をはじめ全国への販売(冷凍)を目指します。

それに先立ち、3/7～3/10 に開催される FOODEX JAPAN 2017 にて試作品として展示※2します。

※1 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

※2 (公社) 米穀安定供給確保支援機構ブース内



#### ■ 開発の経緯

近年、食物アレルギーをはじめ、喘息やアトピー性皮膚炎などのアレルギー疾患をもつ子どもが増えています。特に、食物アレルギーについては、3 歳児の 16.7%がこれまでに症状有り、かつ診断有り、という調査結果が出ており、10 年前に比べ 2 倍近く増加※3しています。食物アレルギーを持つ子どもにも、家族や友だちと同じ食事を楽しんでいただきたいという思いから、研究開発に着手しました。

※3 出典：『アレルギー疾患に関する 3 歳児全都調査（平成 26 年度）』東京都健康安全研究センター

#### ■ 商品特長

小麦粉を一切使用せず、主原料に新潟県産の米粉と秋田県産の米ピューレを使用しました。米粉の特徴を活かし、しっとりとした食感が特長のパンです。加熱調理が不要で、自然解凍で美味しくお召し上がりいただけます。お子さまも食べやすい小さなサイズから、ご家庭で便利な食べきりサイズまでご用意しました。

尚、小麦を一切使用しないグルテンフリーパンとしてもお召し上がりいただけます。

## <こだわり>

- 新潟県産米粉

微細粉碎された米粉であるため、ふんわりとした食感をお楽しみいただけます。

- 秋田県産の米ピューレ

保湿性があり、しっとりもちりした食感を持たせます。お米のやさしい甘みをお楽しみいただければ幸いです。

- 特定原材料等 7 品目不使用

- 乳化剤・イーストフードは不使用

## <ラインナップ>



プレーン米粉ぱん（丸型）



玄米入り米粉ぱん（四角）



米粉ミニ食ぱん

また、今後、商品の発売に向けて、当社ホームページに「米粉ぱんブランドサイト」を開設します。こちらでは、商品や米粉の産地情報、お米の育成状況など、お客さまと農家をつなげる情報をお伝えしていきます。

「米粉ぱんブランドサイト」

<http://www.daiichipan.co.jp/komekopanproject/>

※本展示会で展示する商品のみ、試作品段階のため、特定原材料7品目を取り扱う環境で製造します。

### ■本件についてのお問い合わせ先

【お客様】

第一屋製パン株式会社 商品本部 品質保証部 お客様相談室

0120-88-0135（平日 9：00～17：00）