

日清製粉 生地がまとまりやすく、しっとりもちり食感の全粒粉パンに仕上がる 業務用小麦全粒粉「きたのまるこ」新発売

日清製粉グループの日清製粉株式会社（取締役社長：山田 貴夫）は、業務用小麦全粒粉の新製品「きたのまるこ」を、本年7月3日（月）より全国で発売します。

■開発の背景

昨今、消費者の健康志向の高まりにより、現代人に不足しがちな食物繊維を摂取できる原材料として、全粒粉が注目されています。その一方で、パンを作る際に全粒粉を配合すると生地がまとまりにくく、味や食感については、えぐみやパサつきが出やすくなってしまおうという課題があります。

当社はこのような課題を解決し、全粒粉パンの市場を活性化させるため、生地のまとまりやすさと、まるやかでしっとりとした食感を実現した小麦全粒粉「きたのまるこ」を開発しました。

■製品特長

①北海道産小麦を100%使用した強カタイプの小麦全粒粉

えぐみが少なく、もちりと柔らかい食感を実現する原料を使用しています。また、当社の国産小麦を使用した全粒粉ラインアップに、初めて強カタイプが加わります。

②加水率が高く、しっとりとした食感を実現

こだわりの製粉方法で、粒感を残しながらも加水率が高く、生地がまとまりやすい作業性の良さと、パンのしっとりとした食感を実現しました。また、全粒粉でありながら、高配合でもパンが膨らみやすく、パンによっては100%配合も可能です。

【製品概要】

■灰分 1.6% / 粗蛋白 14.5%（標準値）

■荷姿 25kg袋



▲製品パッケージ

■製品名「きたのまるこ」の由来

原料小麦の原産地である“北海道”をイメージした「きた」と、小麦を丸ごとひいた全粒粉や北海道産小麦100%使用という点からの“まるごと”と、パンの“まる（ろ）やか”な味わいをイメージした「まるこ」を組み合わせて、「きたのまるこ」と名付けました。

また、人々の健康を見守り、お客様の元に幸運を運ぶ縁起物として、小麦をモチーフとした妖精のキャラクターをパッケージにデザインしています。

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：神田、^{ひらき}開

電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）