



一般ご家庭向け小麦粉【100% HOKKAIDO】3種類を新発売

プロ御用達人気商品をリサイズ、ご家庭での調理ニーズにお応えして

江別製粉(本社：北海道江別市／代表取締役社長：安孫子俊之)は、設立70周年(2018年)記念商品として開発され、全国の飲食店・ベーカリーシェフからご愛顧いただいている業務用^(※1)商品【100% HOKKAIDO】を一般ご家庭向けとしてリサイズ、全国販売を開始します。



◎ ご家庭内における小麦粉を使用したクッキング・ニーズが高まり続ける中で

昨春來のコロナウィルス感染防止による生活の変化にともない、家庭内での飲食比率が高まり続ける中、国内におけるプレミックス商品売上は前年対比155.1%^(※2)と大幅伸長傾向にあり、一般世帯における家計消費支出構成は外食から中食・内食へのシフトがさらに進むことが予想されます。また当社においても菓子用粉商品(ドルチェ他)の売上が大幅に伸長しています。

以上の背景を踏まえ、当社では業務用・北海道産小麦粉【100% HOKKAIDO】の一般ご家庭用「パン用粉」「菓子用粉」、そして新商品としてプレミックス粉「パンケーキミックス」を開発、販売することになりました。

◎ プロが認めた北海道産小麦だけを使用、3つのご用途に合わせた配合でブレンド

【100% HOKKAIDO】は北海道産小麦^(※3)のみを厳選。パン用粉では春まき小麦3種のみを使用、ご自宅でプロの味を再現いただけます。菓子用粉ではしっとり・ふわふわ・ホロホロな新食感を目指しました。シンプル配合で甘さを控えたパンケーキミックスでは素材の良さが引き立ちますので朝食やランチにお召し上がりいただく場面を想定いたしました。

◎ 商品概要

製品種類	小麦粉		プレミックス粉
製品名	100%HOKKAIDO パン用粉	100%HOKKAIDO 菓子用粉	100%HOKKAIDO パンケーキミックス
パッケージ 表面			
規格	500g	500g	450g
賞味期限	製造後8ヶ月	製造後12ヶ月	製造後12ヶ月
製品特徴	数ある北海道産小麦の中でもパン作りに向いていると言われていた春まき小麦3品種(ハルユタカ・春よ恋・はるきらり)のみを贅沢に使用。 プロが作るお店の味をご自宅でお楽しみいただける設計にしています。	北海道産秋まき小麦きたほなみを使用、しっとり・ふわふわ・ホロホロな新食感を実現しました。 スポンジやシフォンケーキ、クッキーなど、幅広いお菓子作りに対応していますので、お好みのレシピでお召し上がりください。	[100%HOKKAIDO 菓子用粉]をベースに北海道産砂糖、ベーキングパウダーだけを使った究極のシンプル配合で、甘さ控えめ。ベーキングパウダーはアルミニウムフリーです。 素材の良さが引き立つ味わいですので、食事系パンケーキとして朝食やランチにも相性抜群です。
発売日	2021年12月15日		

- ※1 業務用として発売されている【100%HOKKAIDO】はパン用粉・ピッツァ用粉・菓子用粉の3種類
一般向けではピッツァ用粉の発売は行わず、パン用粉・菓子用粉に加えて新たにパンケーキミックスを発売
- ※2 日経 POS データ：家庭用品カテゴリーの前年同月比伸び率（2021.3）による
- ※3 ハルユタカ・春よ恋・はるきらり・きたほなみの4品種を使用

本件に関するお問い合わせ

江別製粉株式会社 担当：関川眞市 (sekikawa@haruyutaka.com)

〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地

<http://haruyutaka.com/>