

熊本製粉(株)のグルテンフリー米粉について

①「新しい米粉」の開発

小麦アレルギーの方にも、**美味しいものを食べてもらいたい**との思いから、長年培った製粉技術を活かし、パンやお菓子にも使える二次加工性に優れた「**新しい米粉**」を開発しました。
従来の米粉と比べて粒子が細かく、でん粉の損傷度が低いことが特徴で、そのことにより、パンやお菓子などさまざまな使い方ができるようになりました。

②いろいろ使える米粉

パンやお菓子、料理など幅広い用途に使用でき、様々な食をお楽しみいただけます。

- ・もっちり感：食パン、その他のパン、うどん、パスタ、餃子の皮
- ・サクサク感：天ぷら、から揚げ、パイ、クロワッサン
- ・なめらかな口当たり：シチュー、スープ、クリーム
- ・ホロホロした食感：クッキー
- ・しっとり感：和菓子

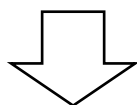
③米粉の料理

特徴1：おいしい・・・サクッ、カリッ、とろ～り、特徴のある食感になります。

特徴2：簡単・・・手間いらず！幅広いジャンルの料理に使えます。

特徴3：ヘルシー・・・吸油をカット！揚物、焼き物をヘルシーに仕上げます。

特徴4：グルテンフリー・・・小麦グルテンを含んでないため、アレルギー対応食にも使えます。



「話しを聴いてみたい!」「ぜひ使ってみたい!」とお思いになられたら

9月26日(水) 13:00から、熊本製粉(株)会議室で**説明会と個別面談会**を開催します。(<http://www.kyushu-bio.jp>)

詳しくは、下記までお気軽にお問い合わせください。

九州地域バイオクラスター推進協議会 ((公財) くまもと産業支援財団内)

TEL: 096 (289) 3116 FAX: 096 (286) 3929

E-mail: fujikawa@kmt-ti.or.jp

担当: 藤川、村山