



江崎グリコ株式会社

# 小麦アレルギー物質対応の米粉パン用ミックス粉 「こめの香<グルテンフリー>900g」 ホームベーカリーで日常使いしやすい3斤タイプ グリコ栄養食品から7月1日(水)新発売

## <概要>

江崎グリコ株式会社のグループ会社であるグリコ栄養食品株式会社(代表取締役社長 栗木隆)は、米粉パン用ミックス粉「こめの香(こめのか)<グルテンフリー>900g」を2015年7月1日(水)より新発売いたします。

「こめの香<グルテンフリー>」は、米の香ばしさが漂うもっちり且つしっとりした“米粉パン”を簡単にお楽しみいただける、新潟県産米粉を使用した小麦グルテン不使用の米粉パン用ミックス粉です。2009年9月より6斤用タイプ(900g×2袋)を発売しており、非常にご好評いただいていることから、今回は一層お手軽にご利用いただける900gの3斤用タイプを新発売いたします。

近年、食物アレルギーの患者数の増加と共に、米粉は小麦アレルギー物質対応食品として注目されており、小麦アレルギー物質について検査済みの米粉が求められています。

「こめの香<グルテンフリー>」は、グルテンフリーの商品を製造するために、小麦不使用の専用工場にて製造しているだけでなく、①小麦アレルギー物質検査済みの原料を使用(工場内に小麦アレルギー物質を持ちこませない)、②小麦アレルギー物質検査済みの製造ラインで生産、③完成品の小麦アレルギー物質検査を実施しすべてに合格した製品のみを出荷しています。

小麦を苦手とされる方を始めとして、多くの方に“米粉パン”をお楽しみいただけるよう今後も商品開発・認知拡大に努めてまいります。



画像：米粉パン用ミックス粉「こめの香<グルテンフリー>900g」

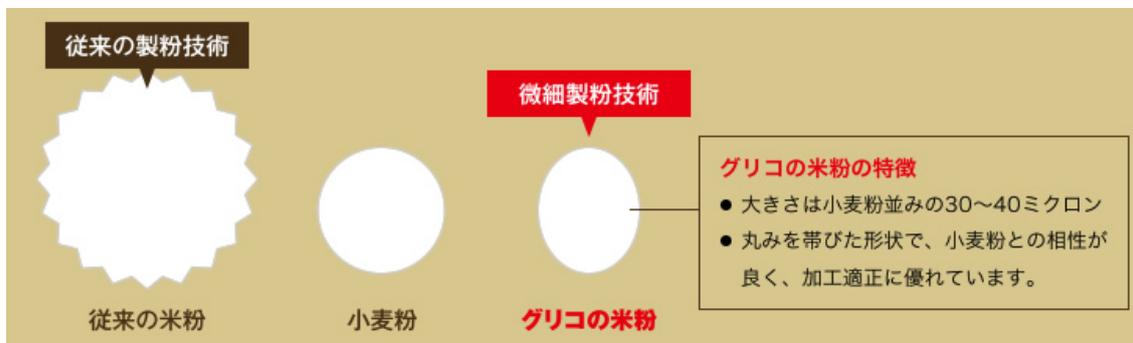
## ■製品概要

商品名	こめの香				
	<グルテンフリー 900g>	<グルテンフリー>	<福盛シトギ2号>	<グルテン入り>	<福盛シトギ ミックス20A>
タイプ	小麦グルテン不使用			小麦グルテン使用	
商品画像					
商品特長	<p>・小麦が苦手な方におすすめの、もちもち感が楽しめる新潟県産米粉を使用した小麦グルテン不使用の米粉パン用ミックス粉です。</p> <p>・ホームベーカリーなどで簡単に、米粉パンを作ることができます。</p>		<p>・新潟県産米粉を使用した小麦グルテン不使用の製菓、製パン用米粉です。</p>	<p>・水を準備するだけで米粉パンが作れる新潟県産米粉を使用した小麦グルテン配合のオールイン米粉パン用ミックス粉です。</p>	<p>・米粉ならではのもちもち感と、香ばしい風味が楽しめる小麦グルテン配合の米粉パン用ミックス粉です。</p>
内容量	900g × 1袋	900g × 2袋			
価格	オープン価格				
賞味期限	製造後360日間				
ターゲット	30～50代女性				

## <ご参考>

### ■グリコの米粉の違い

従来の米粉は小麦粉に比べて粒子が大きかったため、調理する際のつながりが難しく、調理を諦める方が多くいらっしゃいました。そこで二段階製粉と酵素処理製粉という2つの製造技術を開発することで、粒が小麦とほぼ同等に細かく、また製粉による損傷も少ない高品質な米粉を実現しました。



### ■生産と管理

専用工場では小麦アレルギー物質の混入を防ぐため、イムノクロマト法※による検査を行った原材料を使用しています。また「こめの香<グルテンフリー>」については、製造ロットごとに検査を行い、小麦アレルギー物質の混入がないことを確認しています。※抗原抗体反応を利用した迅速検査手法の一つ。

### ■相模原病院との連携について

アレルギー疾患診療・研究の基幹施設である独立行政法人国立病院機構相模原病院の栄養管理室では、小麦成分によるアレルギー疾患での入院患者食として「こめの香<グルテンフリー>」を採用していただいています。



#### <病院等の概要>

名称	独立行政法人国立病院機構相模原病院
所在地住所	〒252-0392 神奈川県相模原市南区桜台 18-1
電話	042-742-8311 (代)
FAX	042-742-5314
病院長	金田悟郎
開設年月日	昭和13年4月1日 (独立行政法人は平成16年4月1日)

■「こめの香<グルテンフリー>」の今後の展開

2008年に農林水産省が立ち上げた「FOOD ACTION NIPPON (フードアクションニッポン)」が行った調査では、米粉を食べない理由の約3割が「入手方法 (売っていない等)」となっていることがわかりました。

そこで、グリコ栄養食品では初めての方にもお試しで購入しやすい内容量の「こめの香<グルテンフリー> 900g」を新発売し、大手インターネット通販サイトにて販売することでお客様にご購入していただける接点の拡大に努めてまいります。

また、レシピ検索サイトの「cookpad (クックパッド)」にて、レシピを公開することやパナソニック社のホームベーカリーの米粉コース用に適した商品として「こめの香」をご紹介いただくなど、具体的な使用方法のご提案や認知度アップの機会を増やしています。

■「こめの香」開発担当者 コメント



グリコ栄養食品株式会社 特販グループ グループ長 秋山雅治

食物アレルギー物質である小麦は、食品に幅広く使用されており、国内においても色々な地域で小麦が育てられています。

このような環境では、思わぬ経路で小麦が混入することがあり、小麦を原料として使用していないだけでは<グルテンフリー>を謳うことはできないとグリコでは考えております。

そこで、グリコではホームベーカリー向け米粉パン用ミックス粉の発売時より、小麦アレルギー物質に対する品質管理の考え方を定めて製造しております。

これからも皆様に愛される商品開発に努めてまいります。

以上