

愛知県産小麦「ゆめあかり」を100%使用した

「ゆめあかり食パン」 誕生！

業務用食パン東海地区No.1のシェアを誇る老舗パンメーカー「本間製パン株式会社」が、希少価値の高い愛知県産小麦「ゆめあかり」を100%使用して作った新商品「ゆめあかり食パン」の魅力をたっぷりとご紹介いたします！



魅力その①：愛知県が開発した希少価値の高い小麦「ゆめあかり」を100%使用！

・「ゆめあかり」とは？

これまで、愛知県で栽培されていた小麦は、うどんや菓子用などの軟質小麦のみで、県産のパン・中華めん用の硬質小麦を要望する声がありました。そこで、愛知県農業総合試験場は、愛知県の気候に適し、パン・中華めんへの加工適性が高い小麦の品種開発に2000年から取り組み、2014年に「ゆめあかり」として品種登録されました。

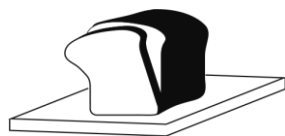
・「ゆめあかり」の特徴

パン・中華めんに適したタンパク質含量を持ち、質の良い生地を作るのに必要な「グルテン」を強くする「グルテニン遺伝子」を3種類も持っています。中でも特に製パン適性を高める遺伝子(Glu-D1d)を持っているので、良く膨らんだ美味しいパンを作ることができます。

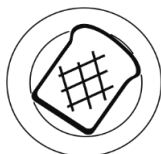
魅力その②：2種類の天然酵母を使用！

パネトーネ種とルヴァン種の2種類の天然酵母を使用する事で、深みのある味と芳醇な香りを作り上げました。

スライスして



トーストで



サンドイッチなどで



フレンチトーストで



魅力その③：東海地区でおなじみの本間製パンが作る食パンだから美味しい、安心、安全！

創業60余年ホテルや喫茶店のパンで御馴染みの老舗パンメーカー本間製パン株式会社の確かな製法で美味しく、安心、安全な食パンに仕上がりました。



●本件に関するお問い合わせ先

 **本間製パン株式会社**

愛知県小牧市下小針中島1-1

TEL:0568-77-1234 FAX:0568-76-6111

E-mail:eigyoun@honma-bread.co.jp