

しっとりしていて食べやすいブランパン…オーツキライ

Fuji Sankei Business iによると、ぐるなび加盟店でもライ麦パンを取り入れた店舗が、驚異の昨年比 487%だったそうです。

近年では「ライ麦パン」「国産小麦」の検索も増えており、消費者の関心が年々増している様子がうかがえます。

そこで・・・去る6月16～18日に東京ビッグサイトで行われたカフェ&喫茶ショーに出展し、ライスアイランドオリジナルのオーツ麦とライ麦をミックスしたブランパン「コンチネンタルブランパン」を試食していただきました。

試行錯誤の上に、しっとりとしながらもライ麦・オーツ麦の特徴の出るブレンド配合比を開発。黄金比でブレンドすることで「コンチネンタルブラン」が誕生しました。

試食いただいた皆さんの反応は、「しっとりしていて食べやすい」「健康イメージのあるサンドイッチと相性が良さそう」「本当に下処理無しに練り込んだだけ？」と食べやすさに驚かれていたようです。

食べやすいだけでなく、長年ご年配の方や女性から支持のある食物繊維もしっかり摂れるので健康訴求もすることができます。小麦粉に30%コンチネンタルブランを入れると、小麦粉100%のパンと比較して食物繊維量が2倍以上になります。

これからの食事パンやサンドイッチパンにご検討されてはいかがでしょうか。

ライスアイランドでは食物繊維豊富な穀物原料を幅広く扱っておりますので、穀物サンプルを使用した案件などありましたら気軽にお問い合わせいただければと思います。

最後にご来場いただいた皆様。お忙しい中お越しいただきありがとうございました。

残念ながらご来場が難しかった皆様にもまたお会いできるのを楽しみにしております。

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>