

地域特産ブランド『もっと Nippon!』
国産米の米粉と国産小麦粉を使用した新商品
「米粉が入ったザクザクッと！パン粉」を発売！

三菱食品株式会社(東京都文京区、代表取締役社長:京谷 裕)は、地域特産ブランド『もっと Nippon!』から国産米の米粉・国産小麦粉を使用した新商品「米粉が入ったザクザクッと！パン粉」を2024年8月26日(月)より、スーパーマーケット、ドラッグストアをはじめとした全国の店舗で発売します。



『もっと Nippon!』は、「地方の元気は、日本の元気。」をコンセプトに、「地方のおいしさを、日本と世界のみなさまへ 食を通じた地域活性、もっと日本を知って頂くことを目指す」ブランドです。

この度発売する『もっと Nippon! 米粉が入ったザクザクッと！パン粉』は、『もっと Nippon!』ブランドのコンセプトを実現すべく、国産米の米粉・国産小麦粉を使用し、地域創生に資する商品として地域と消費者をつないでまいります。

<新商品概要>

- 発売日：2024年8月26日(月)
- 販売エリア：全国
- 商品名：もっと Nippon! 米粉が入ったザクザクッと！パン粉
- 規格：100g
- 希望小売価格：180円(税別)



■開発背景

既発売の米粉が入ったシリーズ 2 品（から揚げ粉、天ぷら粉）の売上が好調に推移しています。米粉のカラッ！サクッ！食感と小麦粉のグルテンによる衣付きの良さが評価されており、更なる米粉活用の拡大を目指す為、より大きな市場規模のパン粉に着目しました。

お客様へのアンケート調査※1 より、パン粉に求める機能として「吸油率カット」「油切れのよさ」が上位にあがり、重視することは「国産小麦粉使用」及び「チャック付き」であることがわかりました。一方でパン粉の不満点は「1 袋の容量が多く賞味期間内に使いきれない」であることもわかりました。賞味期間内に使い切ることを想定した容量にするだけでなく、チャック付きにすることでお客様のニーズに応えるパン粉の開発を進めました。

■商品特長

米粉と小麦粉をバランス良く配合することで、米粉のポイントである「小麦粉と比較し吸油率が低く、ザクザク食感が長く継続」する点と、小麦粉のポイントである「パンのふんわり感を残しつつ、歯を入れたときに歯切れのよい食感にする」点の双方を「いいとこどり」した商品です。

原材料には国産米の米粉と国産小麦粉を使用し、国産原料にこだわりました。米粉によって吸油率 20%off※2 を実現。時間がたっても生パン粉と同じくらいのザクザク感を維持できる商品です。賞味期間は生パン粉の賞味期間より長い 1 年間であり、パン粉ユーザーの一番の不満点である「賞味期間以内に使いきれない」を解消できる商品（チャック付き）として発売します。

※1 三菱食品(株)調べ

※2 衣としての吸油率 製造者調べ 製造者製品（乾燥パン粉）比較