



2017 年 2 月 21 日

## オーマイパンの「低糖質ふすま粉食パン」販売開始！

### 炭酸水仕込みでもっちりふわふわ！糖質 87%カット！

株式会社 OTOGINO（オトギノ：社長 鬼武公洋 本社 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1）が運営する EC サイト【おとぎの国】で、強炭酸水を使いこれまでの低糖質パンにはなかった“本当のおいしさ”を引き出すことができた「低糖質ふすま粉食パン」を 2017 年 2 月 15 日より販売開始致しました。

炭酸水仕込みで他では出せないふんわりとした食感に、噛めば噛むほど小麦ふすまの旨みと香ばしさをお楽しみ頂けます。カロリー計算で減量が思うようにいかない理由は「糖質」にあります。一般的な食パンに比べ糖質 87% カット！食物繊維は約 3 倍！ダイエット中の方、糖質が気になる方でも、手軽に安心して美味しく食事を楽しむことができます。



★低糖質ふすま粉食パンはこちら

<http://item.rakuten.co.jp/otogino/t-bread/>

#### 【低糖質ふすま粉食パンとは】

熊本県産ふすま粉と、大分県日田市の美しい水から作る「強炭酸水」で作った食パンです。

香料・着色料・保存料などの合成添加物を使わず、天然素材を贅沢に使用した安心安全な低糖質食パンに仕上げました。しっかりと身の詰まった生地、なのにやわらかでしっとりした食感。

これまでの低糖質パンに無かったそれらの「本当のおいしさ」を引き出すことができた秘密は、「純水から作られた強炭酸水」を使用した点にあります。通常の食パン・低糖質パンとは違い、1 枚で満足できるほどの満腹感と香ばしさ。一度お試しください、納得の美味しさです。



## ■特徴

### 1. 安心安全の天然素材&九州産ふすま粉・強炭酸水

香料・着色料・保存料などの合成添加物を使わず、厳選された天然素材を使用。

更に九州は熊本県産小麦ふすま粉・大分県日田市の水を使用した強炭酸水仕込み。

### 2. 食べ応えのある重量感&もっちりしっとり食感

ふすま粉の分量が多い分、通常の製法では膨らまないという問題を「日田の純水製強炭酸水」を惜しみなく使用する方法で、ぎっしり身の詰まった「ここでしか手に入らないオリジナルふすま粉食パン」に！

### 3. 昭和 33 年創業 大分県日田市「オーマイパン」の成せる技

半世紀に渡り小中学校や県立高校などの学校給食のパン作りをおこなっている「オーマイパン」。

子どもたちをはじめ、地域から愛される信頼のパン工場による伝統の技術と共に「安心」「安全」をお届け。

### 4. 糖質 87%カット、糖類 0！1 枚あたり糖質 3.4g ※10 枚切り中 1 枚

カロリー計算で減量が思うようにいかない理由は「糖質」にあります。一般的な食パンよりも糖質を 87%カットした「低糖質ふすま粉食パン」は、健康的な体重維持にも非常に役立ちます。

## 【価格】

ワンローフ 1,100 円（税込）

## 【EC サイト URL】

楽天市場店→<http://item.rakuten.co.jp/otogino/t-bread/>

Yahoo!ショッピング店→<http://store.shopping.yahoo.co.jp/otogino/t-bread.html>

## 【Facebook ページ】

<https://www.facebook.com/oumypan/>

## 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 OTOGINO

担当者 総合企画営業本部 ブランド推進室 上田（ウエダ）

所在地 〒877-0078 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1

電話番号 0973-26-0509

FAX 番号 0973-28-7799

Mail [public@otogino.co.jp](mailto:public@otogino.co.jp)

## 【株式会社 OTOGINO について】

屋号 株式会社 OTOGINO（オトギノ）

代表取締役 鬼武公洋

本社住所 〒877-0078 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1

TEL 0973-26-0444 / FAX 0973-26-0445

ホームページ <http://otogino.co.jp>

Facebook ページ <https://www.facebook.com/OTOGINO>

設立 2003 年 8 月 8 日