



オーマイパン 学校給食50年の老舗パン工場で作った

糖類ゼロ「低糖質ふすま粉パン」のオフィシャルサイト開設！

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）は、E-コマースにて販売中の“低糖質ふすま粉パン”的オフィシャルサイト（<http://www.ohmypad.jp>）を2017年6月6日に開設致しました。糖質88%カット、糖類ゼロの低糖質ふすま粉パンの情報が満載です。

低糖質ふすま粉パンの製造は、昭和33年創業の大分県日田市にある【オーマイパン】。半世紀にわたり小学校や県立高校などのパン作りもおこなっており、子どもたち、地域から愛される信頼のパン工場です。

オフィシャルサイトでは、「低糖質ふすま粉パン」「低糖質ふすま粉食パン」「もちもち大豆粉パン」の3種類のパンを購入することもできます。愛される老舗パン工場から「低糖質ふすま粉パン」をお届けします。



★低糖質ふすま粉パンオフィシャルサイトはこちら

<http://www.ohmypad.jp/>

【低糖質ふすま粉パン その特徴と魅力】

美カラダにおすすめ！糖質88%カット、糖類ゼロ

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。ダイエットを考えるなら、糖質制限レシピを取り入れた低糖質ダイエットがいまや主流になりつつあります。一般的なパンよりも糖質を88%カットした「低糖質ふすま粉パン」は、健康的な体重維持にも非常に役立ちます。なぜなら小麦ふすま粉は、小麦粉に比べて糖質が少ないうえに鉄分やカルシウム、マグネシウム、食物繊維、亜鉛などの栄養素がたくさん！小麦粉の代わりに「小麦ふすま」や「小麦たんぱく」を使用した低糖質パンは、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いただけます。



★おいしさの秘密

1. 食べごたえのある重量感は熊本産小麦ふすま粉

小麦ふすまとは、小麦粉になる胚乳の表皮部分のことです。素材にこだわり九州産、主に熊本産の小麦を使用しています。さらに、この小麦ふすま粉を香ばしく焙煎することにより臭みをなくし、口触りのよいふすまに仕上げました。ふすま粉はカルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛などのミネラルがバランスよく含まれており、食物繊維も豊富です。

2. 天然素材にこだわりました

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パンに仕上げました。砂糖不使用、小麦粉不使用。天然由来の食物繊維素材レジンスタンツスター（難消化性でん粉）を使用することで、食物繊維を強化・低糖質化しています。

3. 日本の名水百選の郷純水仕込み強炭酸水！

水郷と全国に名高い大分県日田市の水を使った強炭酸水を使用しています。長い年月をかけて自然ろ過された良質な天然水を、更に高純度の水に磨き上げて作った強炭酸水です。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それでいてふんわりとした「ここでしか手に入らないオリジナル低糖質ふすま粉パン」に仕上げました。

4. もちもちしっとりの理由はひとつひとつ手で形成

製造は、地域から愛される信頼のパン工場【オーマイパン】。美味しいパンを食べて笑顔になってほしい。その思いで、一つ一つ心を込めて丁寧に作っています。安全・衛生面はもちろん、手作りにこだわっており形成では機械を使わず、ひとつひとつ手でまるめています。機械では出せない味と食感とともに「おもてなし」の心でパン作りを行なっています。

【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

【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