

いつものサラダがおしゃれに大変身！13品目のにぎやかパンサラダ

オーマイパンの低糖質ふすま粉パン・レシピ Series1

株式会社 OTOGINO（オトギノ：代表取締役社長 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“低糖質ふすま粉パン”のオフィシャルサイト（<http://www.ohmypan.jp>）にて、『低糖質パンの美味しいレシピコーナー』を2017年8月10日に開設致しました。糖質88%カット、糖類ゼロ、天然素材使用でふんわりもちり！こんなにおいしいのに、こんなにヘルシー！そのまま食べてもちろんおいしいけど、もっともっと低糖質パンを楽しみたい！！オフィシャルサイトでは皆さまから募集した様々なオリジナルレシピを紹介します。レシピ紹介1回目は、いつものサラダがおしゃれに大変身！「13品目のにぎやかパンサラダ」です。ぜひお試しください。



★低糖質パンの美味しいレシピコーナーはこちら

<http://www.ohmypan.jp/recipe.html>

【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堪能いただけます。



★低糖質ふすま粉パンの製造は、地域から愛される信頼のパン工場『オーマイパン』

オーマイパンは戦後食糧難の時代、子供たちに美味しいパンを食べさせたいとの思いから昭和 33 年に伊藤亀太（創業者）が日田製パン協同組合として設立。消費者に食べてもらったとき「お～うまいパンだね！」と言われるようにとの願いから「オーマイパン」とネーミングしました。現在はパン屋さんへのパン提供と同時に、市内の学校給食のパンを 50 年以上製造し販売しています。大分県日田市の人にとってオーマイパンは学校給食のパンとしてとても親しみのある老舗パン工場です。

【低糖質ふすま粉パンオフィシャルサイト】

<http://www.ohmypan.jp>

【低糖質ふすま粉パン 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

【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