

” お取り寄せパンのおすすめ人気ランキング”

『低糖質ふすま粉食パン』が堂々の**3位**に選ばれました！！

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 E-コマースにて販売しており今もっとも注目をされている『低糖質ふすま粉食パン』を、専門家やプロなどから構成されたクリエイター達があらゆる角度から選定したものを紹介しているサイト【my best】の中の『お取り寄せパンのおすすめ人気ランキング 10 選』に取り上げていただきました。

★【my best】ふすま粉食パン記事 （2018年1月23日掲載） <https://my-best.com/3632>



ふすま粉食パンの特徴

- ・熊本産の小麦ふすまを使用しています。
- ・小麦ふすまを焙煎することにより独特な臭みをなくし、香ばし風味と口触りの良さを実現しました。
- ・一般的なパンよりも糖質を 88%カットしています。
- ・鉄分やカルシウム、マグネシウム、亜鉛などの栄養素が豊富。食物繊維は一般的なロールパン（50gあたり）に比べ 9.9 倍含まれています。
- ・香料、着色料、保存料などの合成添加物不使用です。
- ・大分県日田市の美味しい水で作った炭酸水を使用しふあふあもっちりとした食感を作り上げています。



【大分県日田市 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た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、現在はオーマイパン有限会社として運営しています。

消費者から「お～うまいパンだね！」と言われ愛さ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。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 年以上製造しています。

大分県日田市の人にとってオーマイパンはなくてはならないとても親しみのある老舗パン工場です。

★オーマイパン公式 HP <https://www.ohmypan.jp>

★オーマイパン公式 FB <https://www.facebook.com/oumypan/>

【my bestとは】

様々なジャンルの専門家やインフルエンサーで構成された「クリエイター」が、愛用しているおすすめ商品をアイテムリストとして紹介。その道のプロが使っているモノの中から自分に合う商品を探せる国内最大級の商品情報メディアです。

2016 年 10 月に設立 月間ユーザー数：約 800 万人

★my best <https://my-best.com/>

【価格】 ふすま粉食パン 1 斤 1,100 円（税込）

【販売ページ】

■楽天市場店

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

■Yahoo!ショッピング店

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/otogino/t-bread.html>

【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

お問い合わせ 株式会社 OTOGINO 総合企画営業本部 上田（ウエダ）

TEL 0973-26-0509