

もっちりふわふわ、保存料不使用！オーマイパンブランドの《低糖質ふすま粉食パン》が宝島社発行のリンネル特別編集『パンの教科書』に掲載されました！



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 E-コマースにて販売している『低糖質ふすま粉食パン』が、宝島社発行の雑誌「リンネル」特別編集 パンの教科書 (TJM00K) book in book 【パンのお取り寄せ帳】に掲載されました。book in book では全国からお取り寄せ可能な人気のパンやパンのおともとしてジャムやバターなどの情報がギュッと詰まった一冊です。その中で『低糖質ふすま粉食パン』はこだわりの素材やパンの特徴などが紹介されています。

《糖質 88%カット・食物繊維 8.3 倍含む低糖質ふすま粉食パン》

大分県日田市で半世紀にわたりパン製造をおこなっているオーマイパンで低糖質ふすま粉食パンは作られています。カロリー計算で減量が思うようにいかない理由として「糖質」との関係に着目し、一般的なパンよりも糖質を 88%カットした低糖質パンを作り上げました。今や糖質を抑えた糖質制限ダイエット（ローカーボダイエット）をよく耳にしますが「低糖質ふすま粉食パン」は、健康や美容に気を使われる方にも最適。なぜなら小麦粉の代わりに「小麦ふすま」や「小麦たんぱく」を使用することで、鉄分やカルシウム、マグネシウム、亜鉛などの栄養素を豊富に含み、食物繊維は一般的な食パン（100g あたり）に比べ 8.3 倍含まれています。ふすま粉を香ばしく焙煎することで独自の風味を抑え、口触り良く大変食べやすく仕上げています。材料にこだわり、香料や着色料、保存料などの合成添加物を使用せず、天然素材を贅沢に使い小麦ふすまも九州のおもに熊本産の小麦を使用しています。

《半世紀にわたり学校給食を作り続けている信頼のパン工場『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。そこから半世紀にわたりパンを作り続けています。現在は有限会社として運営しており、消費者から「お～うまいパンだね！」と愛されることを願って「オーマイパン」とネーミングしました。販売用のパンと同時に、市内の学校給食のパンを 50 年以上製造している老舗パン工場です。



株式会社OTOGINO

★オフィシャルサイト

<https://www.ohmypan.jp/>

★Facebook ページ

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

【EC サイト】

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

■ヤフーショッピング店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/maborosiya/t-bread>

1 斤 1.100 円（税込、送料別） *冷凍便

《リンネル特別編集 パンの教科書(TJMOOK)》

パンは雑誌「リンネル」のイベント「心地よい暮らしフェスタ 2018」でも大変好評でした。

本誌では、全国の人気パン店情報とパンのトレンド情報(コッペパン、食パン、SNS で人気のパン etc)、有名人がおすすめするいちおしパン、全国の人気パン屋さん、パンの事典(パン種、パンの切り方&焼き方 etc)を一冊にまとめます。Book in Book では全国からお取り寄せ可能な人気店をご紹介!パンに合うバター・ジャムの情報も入ってパン好きさん必読の一冊です。

■発売日：2018年11月13日（火）

■売価：880円＋税

【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）

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

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 <https://www.otogino.co.jp/>

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

設立 2003 年 8 月 8 日