

天然素材にこだわった「オーマイパンの低糖質パン」

イーストフード、乳化剤不使用についての情報を公開

株式会社 OTOGINO（オトギノ：代表 鬼武公洋 本社 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1）は、低糖質ふすま粉パンを E・コマースにて全国販売しています。

当社の低糖質パンはイーストフード、乳化剤不使用のパンです。さらにイーストフードや乳化剤と同等同質、あるいは同一の機能を有する代替物質も一切使用しておりません。昨今製パン業界では「イーストフード、乳化剤不使用についての情報公開」について問いただされています。そのため、当社で販売している低糖質ふすま粉パンのイーストフード、乳化剤の使用について 2019 年 5 月 24 日に調査しました。その結果を受け、株式会社 OTOGINO では、イーストフード、乳化剤不使用の情報を 2019 年 6 月 6 日に新たに公開しました。

オーマイパンの低糖質ふすま粉パンは香料、着色料、保存料も一切不使用です。天然素材ですので、常温や冷蔵で保存すると 3 日程度でカビが生えてしまいます。保存する場合は必ず冷凍保存をお願いしております。

情報の公開について 2019 年 6 月 6 日 <https://www.ohmypan.jp>



■イーストフード・乳化剤とは？

イーストフードは文字通りイースト菌（酵母）の食べ物で、イースト菌を活性化させパン生地の発酵を促し、ふっくらしたパンを作るために使用します。乳化剤はパン生地の保水性を高めて柔らかさを保つために使われるものです。

■イーストフード・乳化剤不使用にこだわる理由

近年、健康のために無添加に高い関心を持つお客様が増えている背景を受けて、極力添加物を使用せずおいしく食べられるパンを目指しました。

添加物を減らすことでのふすま粉や大豆粉本来の自然な味や香りをお楽しみいただけます。



オーマイパンの自信作！3つの低糖質パン

■【もちもち大豆粉パン】

美容も栄養もまるごと摂れる食物繊維・タンパク質たっぷり豊富な栄養素がギュッと凝縮。低糖質もちもち大豆粉パンです。

販売価格：2,000 円（税込） 10 個セット

■【低糖質ふすま粉食パン】

九州産ふすま粉と日田純水製強炭酸水でこねたもちもち、しっとりと焼き上げた低糖質食パンです。

販売価格：2,100 円(税込) 一斤(530g)

■【低糖質ふすま粉パン】

九州産ふすま粉と水郷日田のおいしい水を使ってふんわり、もっちりと焼き上げた低糖質パンです。

販売価格：1,950 円(税込) 10 個セット

【販売サイト】

オフィシャルサイト

<https://www.ohmypan.jp>

楽天市場

<https://item.rakuten.co.jp/otogino/c/0000001152/>

YAHOO!ショッピング

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/maborosiya/a5d1a5f3.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 ブランド推進部 上田（うえだ）

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 0973-26-0444

FAX番号 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://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（うえだ）TEL 0973-26-0509