

食品

玄米パン(クロワッサン、食パン)

■概要

特徴 オリジナルの米粉と焙煎した玄米米粉をブレンドして「ふっくら」と焼き上げました。

「もちもち」した食感とビター感が美味しさの特徴です。腹持ちが良く、小麦パンとの違いをお楽しみください。

支援方法 県単研究事業、トライアル共同研究

開発時期 令和6年12月

担当 庄内試験場特産技術部



■企業情報

企業名 サードステージ株式会社(なないろプラス)

所在地 鶴岡市友江字川向61番地7

TEL 0235-64-1662

URL https://www.instagram.com/nanairoplus_yamagata/

事業内容 米粉パン製造、販売、介護事業

■支援技術の概要



トライアル共同研究にて玄米米粉を活用した新規な米粉パン開発に取り組みました。「もちもち」した食感に加え、食物繊維を高含有し、後味の旨味・コクやビター感・苦味に特徴ある米粉パンに仕上がりました(味覚センサー等の分析による)。