

News Release

2024年7月10日 / マルコメ株式会社

手軽でおいしい大豆粉にこだわりました。 グルテンフリーのパンミックスを新発売。



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、ダイズラボ 大豆粉シリーズの新商品としてグルテンフリーで手軽にパン作りを楽しめる「大豆粉のパンミックス」を9月上旬より全国で販売します。

ホームベーカリーがいない、大豆粉のパンミックス

大豆粉は栄養面の高さやグルテンフリーといった特徴から、ご家庭で作るクッキーやパンに使う小麦粉の代わりとしても注目されています。一方、特にパン作りではグルテンがないために上手く膨らまないといった不満の声も多く存在します。このような背景から、当社はダイズラボ 大豆粉シリーズの新商品としてパン作り専用のミックス粉を発売します。こねる必要がなく、5分混ぜて型に流し込むだけなので、手軽にパンを作ることができます。また、ホームベーカリーではなくオーブンで焼き上げるタイプのため、どなたでもパン作りを楽しめます。味にもこだわり、粒子の細かい大豆粉を主原料にしたことで、舌触りの良いふんわりした食感を実現しました。米粉をあわせたことで、大豆のクセを抑え、食べやすい味に仕上げました。

大豆粉は、小麦粉よりも高たんぱくで低糖質

大豆粉は小麦粉と比較して、たんぱく質と食物繊維は約5倍、糖質は約3分の1と、栄養価の高さとヘルシーさが特徴です。グルテンフリーのプレミックスで用いられる米粉と比較しても高たんぱくで低糖質。本商品は米粉を含みますが、同量の小麦粉と比較して糖質20%オフのパンを作ることができます。

■大豆粉と小麦粉の成分表（当社調べ）

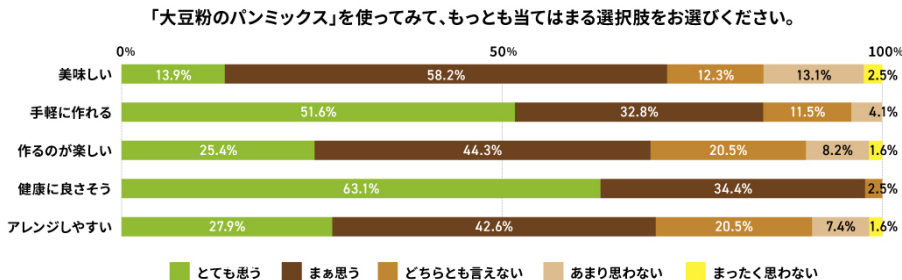
	大豆粉	小麦粉※	米粉※
エネルギー	440kcal	349kcal	356kcal
たんぱく質	41.6g	8.3g	6.0g
脂質	16.5g	1.5g	0.7g
炭水化物	33.0g	75.8g	81.9g
糖質	19.3g	73.3g	81.3g
食物繊維	13.7g	2.5g	0.6g

100gあたりの成分量
※出所：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年

テストマーケティングでは、栄養面や手軽さを支持する声が多数

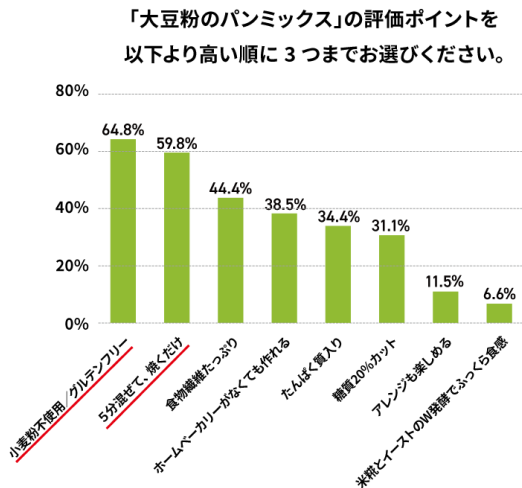
■商品に対するイメージ

料理SNS「スナップディッシュ」を運営するスナップディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「大豆粉のパンミックス」でテストモニターを実施しました。モニターユーザーの約40%が週1回以上、75%が月1回以上パンを手作りすると回答。日常的にパンを手作りをされている方を対象にしました。味や手軽さ、栄養面について「とても思う」～「まったく思わない」の5段階から回答を集めた結果、「とても思う」「思う」を足した回答の最多は「健康に良さそう」（98%）、次いで「手軽に作れる」（84%）、「美味しい」（72%）という結果でした。



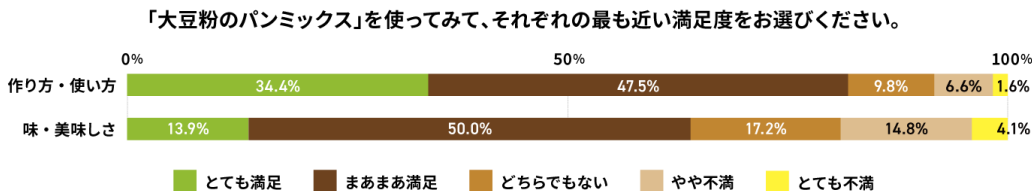
■商品の評価ポイント

「大豆粉のパンミックス」の評価ポイントでは、糖質カットやたんぱく質をおさえて「小麦粉不使用／グルテンフリー」、「5分混ぜて焼くだけ」の2項目が60%を超えました。



■満足度のポイント

「作り方・使い方」と「味・美味しさ」の満足度を5段階で調査したところ「作り方・使い方」は83%が満足とする一方、「味・美味しさ」は64%が満足という結果でした。大豆粉の味や風味は好みで評価もわかれるところですが、小麦粉よりも難しいとされる大豆粉で「作り方・使い方」の高評価を得られた点は今後の可能性を示す結果になったとみています。



調査概要

- ・調査方法：Snapdish登録ユーザーのうち「ダイズラボ 大豆粉パンミックス」新商品シークレットモニター150名に募集
 - ・調査期間：2024年6月14日～6月20日
 - ・回答人数：122名（メールによるWebアンケート）
- ※小数点以下を四捨五入しているため、合計が100%とならない場合があります。



ダイズラボ 大豆粉のパンミックス

- 内容量：300g（150g×2袋）
- 形態：袋
- 賞味期間：12か月（暫定）
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

小麦粉を使っていないグルテンフリーのパンミックスです。同量の小麦粉と比較して糖質20%オフ。主原料は粒子が細かい大豆粉で、ふんわり感や舌ざわりの良い食感に。米粉をあわせたことで大豆のクセを抑えました。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

（土・日・祝日・お盆・年末年始を除く）