

日常のおやつや贈り物としてもおすすめ
からだにやさしい！ 国産のこめ油とこめ粉を使用した
グルテンフリースイーツ「come × come」を新発売
フリーアナウンサー 本多小百合さんによる簡単レシピも公開！

築野食品工業株式会社（本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>）
は、国産のこめ油とこめ粉を使用したグルテンフリーのスイーツ「come × come（コメトコメ）
（https://www.tsunorice.com/products/list.php?category_id=31）」を、販売致します。

■グルテンフリースイーツ「come × come」とは

「come × come」は、築野食品工業が販売する製菓・製パン用の国産こめ油「Patisserie & Boulangerie Oil（P&Bオイル）」と、こめ粉を使用して作った、グルテンフリーの焼菓子です。国産のこめ油を使うことで、素材の風味を楽しむことにこだわっています。砂糖少なめでもしっかり甘さを感じられます。

※本製品は小麦を含む製品と同じ設備で製造しております。



■「come × come」の商品をご紹介します！



うるおいシフォン

1ホール 1,944円（サイズ W140×H70mm）

こめ油とこめ粉でしっとり、とろけるような、なめらか食感に仕上げました。

※コメキッチンでは、うるおいシフォンのアイス添え（550円）をイートインしていただけます。



もちりフィナンシェ風焼菓子

1個 227円（サイズ 35×70×H20mm）

素材の風味を生かすこめ油だからこそ、アーモンドの風味を楽しめます。軽く飽きのこないフィナンシェ風焼菓子です。



ほろほろ手作りクッキー

4枚 281円（直径35mm）

こめ粉の特徴を生かして、あえてさっくり&ほろほろの食感に仕上げました。

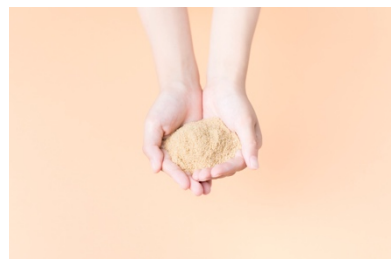
（全て税込価格、販売価格は変更になる可能性があります。）

■「come × come」に使われている、TSUNOの製菓・製パン用こめ油「P&Bオイル」とは？

P&Bオイルは米だけが持つ天然成分（γ-オリザノール）を、独自製法で多く残しています。

P&Bオイルは弱乳化性を持つから、乳化剤フリーなのに…

- 水分と油分が生地にとどまり、しっとり仕上がります。
- きめの細かい生地ができあがり、ふんわり食感になります。
- また、油を熱したときにいやなニオイがしないので、素材の風味を生かします。



■ 「come×come」商品情報

日時：2019年8月より順次販売

販売場所：①Webサイト (<https://www.tsunorice.com/>)

②代官山 コメユキッチン

【住所】東京都 渋谷区代官山町20-20

モンシェリー代官山B1 代官山地下グルメ街

Comeyu Kitchen

Produced by TSUNO

【受注に関する注意事項】WEBショップは予約注文になります。

毎月2回発送

※予約締切日・発送日の情報は、Webショップにてご確認ください。

■ Patisserie & Boulangerie Oilを使った簡単レシピ

【P&Bオイルで作る レンジで簡単！米粉蒸しパン♪】



【材料】(カップ12個分)

- ・米粉 200g
- ・ベーキングパウダー 小さじ2
- ・きび砂糖 大さじ3
- ・卵 2個
- ・牛乳 200cc
- ・P&Bオイル 大さじ2

【作り方】

- ①ボウルに、卵を割りほぐし泡だて器でよく混ぜる。
そこに、きび砂糖、牛乳、P&Bオイルを入れて混ぜる。
- ②ビニール袋に、米粉、ベーキングパウダーを入れよく振る。
- ③1に2を入れ、サッと混ぜる。
- ④シリコンカップなどに入れ、ラップをふんわりかけ、
電子レンジ600Wで約5分加熱する。
(竹串を刺し、生地がついてくるようであればさらに加熱する)

本多 小百合

〈PROFILE〉

セント・フォース所属。フリーアナウンサー。

名古屋の中京テレビで、夕方ニュースキャスターを務め、その後、日本テレビ「Oha4! NEWS LIVE」などを担当。

NPO日本食育インストラクター、イタリア料理検定1級、パン講師の資格をはじめ、保育士や潜水士、防災士などの資格を保有。

現在は、医療番組のMCや旅番組をしながら、趣味のイタリア料理や、自宅でパン教室を開催するなど、育児と仕事を両立しています。



■商品情報

○Patisserie & Boulangerie Oil (P&Bオイル)



製菓・製パン用こめ油。油を加熱した時のいやな香りがせず、素材の香りを引きたてます。こめ油特有の成分がお菓子をふんわり仕上げ、しっとり保ちます。

180g 421円 (税込)
1500g 1,296円 (税込)

○こめ油



こめ油は100%お米を原料とした、良質の植物油です。素材の味を引き立てる風味の良さが特徴。炒めもの、揚げもの、ドレッシングなど、どんなお料理にも美味しくお使いいただけます。

180g 270円 (税込)
500g 432円 (税込)
750g 648円 (税込)
1000g 772円 (税込)
1500g 1,004円 (税込)

【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。食品分野以外にも米ぬかからつくったinahoというスキンケアブランド

(<https://www.riceutical.com>) も展開しています。

設立 : 昭和22年2月1日
代表者 : 代表取締役社長 築野富美
URL : <https://www.tsuno.co.jp/>