

2014年9月

みたけ × **オレンジページ**

「100%国産大豆」 「100%国産米」 「小麦グルテンフリー」
「アルミニウムフリー ベーキングパウダー」 「無着色 無香料」

“安心食材でできているから、家族に食べさせたい！”

「大豆粉と米粉のパンケーキミックス」

2014年9月12日より発売

株式会社オレンジページ（本社：東京都港区、社長：小倉厚子）は、みたけ食品工業株式会社と共同で「大豆粉と米粉のパンケーキミックス」を開発し、2014年9月12日に新発売いたします。

2011年より女性の元氣とキレイを応援しようと、畑で実際に大豆を育てるなど、大豆啓蒙活動を行ってきたオレンジページ「まめ部」が、「もっと手軽に、大豆を食べてほしい」との願いから生まれたのが、「**国産大豆と米粉でできた、パンケーキミックス**」。

卵1個と牛乳を加えるだけで、どなたでも、ふっくら、もちりのパンケーキが焼き上がる商品設計です。価格は、200g（焼き上がり4～6枚分）入りで、298円（税抜き）。

子どもから大人まで、安心しておいしく食べられるばかりでなく、大豆には、良質な植物性たんぱく質やカルシウム、ビタミン、ミネラル、抗酸化力の高いイソフラボン、食物繊維などが豊富に含まれるので、健康を気遣う方にもおすすめです。



大豆粉と米粉の
パンケーキミックス

SOY PANCAKE MIX

100% 国産米 100% 国産大豆 小麦グルテンフリー アルミウムフリー ベーキングパウダー 無着色 無香料

ミックス粉+卵1個+牛乳180ccで4～6枚分できます

米粉 パウダー **SoY** 200g

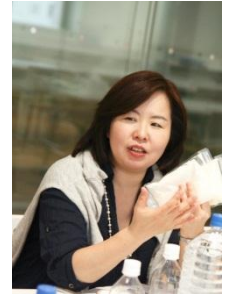
価格：298円（200g入り税抜き）
原材料：うるち米（国産）
グラニュー糖
大豆粉（国産、遺伝子組み換えでない）
ベーキングパウダー

2014年9月

【開発インタビュー】

----- 「大豆粉と米粉のパンケーキミックス」を開発しようと思ったきっかけは？

「ホットケーキミックス」は、朝食におやつに、子育て家族のキッチンには常備されているもの。カップケーキや、蒸しパン、クッキーにするお菓子の材料としても、人気です。そんな「ホットケーキミックス」が、からだにいい、大豆粉と米粉でできていたら、とってもうれしいと思ったんです。「大豆を、もっと食べたほうがいい！」とは思っていても、なかなか子どもは食べてくれないし。国産の大豆とお米からできていて、しかも、アルミニウムフリーのベーキングパウダーで、本当に、安心なシンプルな材料だけでできたミックス粉は、ママ世代にもうれしい！ そんな「妄想」がきっかけでした。



オレンジページ まめ部
井坂 敦子

-----パッケージデザインは、どのような意図が、ありますか？

アンケートを分析すると、「いつも、これを買う」と、固定しているかたが多い。みなさんにおなじみの定番のホットケーキミックスを、無意識にかごに入れていくような状態なのかな、と。そこで、あえて、ほかのパッケージとは、違うもの、写真は使わず、「なつかしい昭和レトロ」「素朴かわいい」イメージにまとめました。ママ友同士のちょっとした「お礼」のプレゼントにも、こんなパッケージだったら、いいかな?!という、思いもありました。



みたけ食品工業株式会社
企画室 柳生 功

-----開発中、心掛けられたところは、何ですか？

本製品は、メディアとのコラボということで、何よりも、「消費者目線の開発」を心掛けました。消費者の皆様が安心して食べられるパンケーキのベースとして、また、「一家に一つ」の定番のパンケーキとしてご利用いただけるようになれば、うれしいですね。今までと違った日本のオリジナルパンケーキミックスとして、国産の大豆粉と米粉を使用していることは、他にないものと自負しています。

-----開発で、難しかった点は？

大豆の特徴をどこまで出すか。ということですね。香料等の添加物に頼れないので大豆の良い風味を原料から引き出さなければならない点が難しかったです。そこで大豆の風味と相性のよい（風味を引き出しやすい）米粉を使用しました。大豆粉は焦げやすいという特徴もあり失敗なく焼き上げられるようにはどうするかが苦労しました。



みたけ食品工業株式会社
研究開発室 堀 香世子



ここで、購入できます！

ショップ/成城石井、マミーマートなど
インターネット/amazon、楽天市場、みたけ食品工業HP
商品のお問い合わせ/みたけ食品工業(株) 048-441-3420

プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社オレンジページ
メディア事業部 井坂 敦子 TEL 03-3436-8416