

令和4年2月25日

SAITEC 北部研究所の支援で県内中小企業が 新食感の発芽玄米ごはんパンを商品化

県産業技術総合センター（SAITEC）では、埼玉ブランド食品開発研究会を設置し、高付加価値食品の開発及び商品の魅力の伝え方等の販売促進を支援しています。

このたび、同研究会の会員企業（ディボーネクラフト株式会社）が開発を進めてきた発芽玄米ごはんパンが商品化されました。

なお、このパンの開発支援の概要については、3月11日（金）開催予定の同研究会成果発表会で紹介します。

●商品化された発芽玄米ごはんパンの特徴

・発芽玄米の栄養素をプラス！卵・乳製品不使用！

埼玉県産の特別栽培米の玄米を発芽させ、炊飯して生地に練り込みました。発芽玄米の栄養素を含むとともに、ごはんの水分保持効果により卵・乳製品を使わずに通常のパンよりも柔らかく、その柔らかさが持続します。健康や食生活に気を遣う方や高齢者の方々にもお勧めです。

・新しい食感でごはん、パンに次ぐ「第3の主食」を目指す！

ごはんの甘み、もちもち感、腹持ちの良さに加え、トーストすると外はカリッと、中はもちもちとした新食感の、ごはんの特性が活かされたパンです。

ごはん、従来のパンに次ぐ「第3の主食」として食べていただけることを目指しています。



食パン型の発芽玄米ごはんパン
商品名「瑞穂の恵み」（税込み 420 円/斤）



丸パン型の発芽玄米ごはんパン
商品名「第3のパン」（税込み 250 円/個）

●SAITEC 北部研究所の支援について

1 支援内容

- ・製造条件の検討や試作品の評価等に係る支援
- ・発芽玄米ごはんパン製造技術や商品化・販促等に係る専門家の派遣

2 支援による主な成果

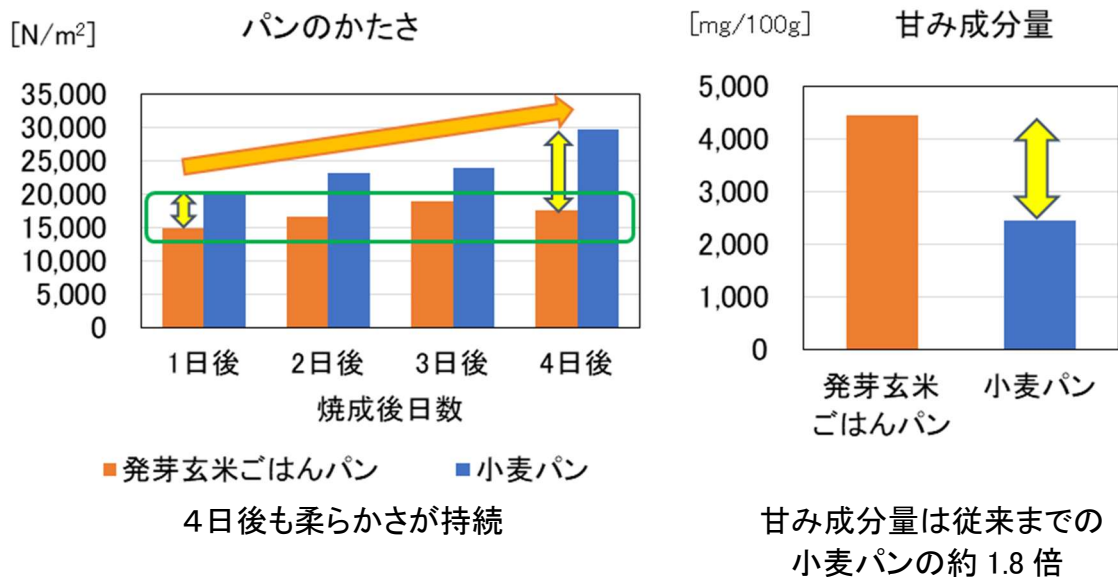
パン製造業者にとって、ごはんパンの製造には「生地最適なミキシング条件が従来のパンとは異なる」「焼き上げ後にパンの側面がへこむ『腰折れ』が発生する」「ごはんパンの糖分により焦げやすい」などの課題がありました。

SAITEC 北部研究所が、これらの課題解決を支援することで商業ベースでの安定生産が可能となりました。

また、発芽玄米ごはんパンの柔らかさや甘みを機器分析により評価し、それらの指標を商品のPRに活用しました。

SAITEC 北部研究所では、今後、希望する県内中小パン製造業者に、ごはんパンの製造技術を移転していく予定です。

【参考】発芽玄米ごはんパンと小麦パンの比較評価結果（同社製品比較）



3 支援対象企業

ディボーネクラフト株式会社（店舗名：魔女のコッペンパ）

〒337-0041 さいたま市見沼区南中丸316

代表取締役 諸田 三比呂（もろた みつひろ）



●お問い合わせ

産業技術総合センター北部研究所

総務・事業化・製品開発支援担当

食品プロジェクト担当

電話 048-521-0614

増田

仲島

FAX 048-525-6052