

2021年11月2日

ウィート アンド バイク
日清フーズ EC向けシリーズ「Wheat & Bake」から
小麦粉とパンミックスの新製品を発売

～シリーズを全10品に拡充し、より幅広いラインアップで多様なニーズに対応します～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）は、EC（ネット通販）向けの「Wheat&Bake」シリーズより新製品4品、リニューアル品3品を、本年11月2日（火）からAmazon、LOHACO等の販売サイトで発売します。

■「Wheat&Bake」シリーズのラインアップを拡充！

近年、コロナ禍で外出自粛が続いていた影響もあり、ECで食品を購入する方が増加しています。そこで、パン作りをする機会が多い方に向けて、こだわりのパンミックスをECでご購入いただける「Wheat&Bake」シリーズを、本年6月に発売しました。

さらに今回、糖質を気にされる方や、もっと食感にこだわったパンや焼き菓子を焼いてみたい方などの多様なニーズにお応えするため、900gタイプの「低糖質パンミックス」と2kgタイプの小麦粉「ゆめちから」、「セイヴァリー®」、「エクリチュール®」を発売します。加えて、既存の3kgタイプの小麦粉「春よ恋」、小麦粉製品（※1）「スーパーキング」、「リスドオル®」も「Wheat & Bake」シリーズとしてパッケージを刷新。今回の7品発売により、シリーズを全10品に拡充し、より幅広いラインアップでパンや焼き菓子づくりのニーズにお応えします。

（※1）スーパーキング、リスドオル®は、麦芽粉末等を含む製品

低糖質パンミックス 900gタイプ

小麦粉の一部を、難消化性でん粉や小麦グルテンに置き換えることで、糖質を60%抑えている（※2）ミックス粉。しっとり、ふんわり食感のパンに仕上がる食パンづくりに向いているホームベーカリー用パンミックス

（※2）「日清 ホームベーカリー用 ふんわり仕上がるパンミックス」比



小麦粉 2kgタイプ



ゆめちから

- ・強力小麦粉
- ・国内産小麦100%使用
- ・食パン、バターロールづくりに向いており、もちり食感に仕上がる。



セイヴァリー®

- ・パン用小麦粉
- ・生地のとまりの良さ、なめらかさが特長
- ・食パン、テーブルロールづくりに向いており、膨らみの良いパンに仕上がる。



エクリチュール®

- ・焼き菓子用小麦粉
- ・フランス産小麦100%使用
- ・サブシなどの焼き菓子づくりに向いており、さっくり、しっとり食感に仕上がる。

小麦粉・小麦粉製品 3kgタイプ



春よ恋

- ・強力小麦粉
- ・国内産小麦100%使用
- ・食パン、バターロールづくりに向いており、しっとり、もちり食感に仕上がる。



スーパーキング

- ・麦芽粉末等を含むパン用粉
- ・焼き上がりの風味が豊かで、ふくらみが良いのが特長
- ・食パンづくりに向いており、ふんわり、もちり食感で、口どけの良いパンに仕上がる。



リスドオル®

- ・麦芽粉末を含むパン用粉
- ・伝統的なフランスパンの味と香りを追求した製品
- ・フランスパン、ハードロールづくりに向いており、ふんわり、さっくり食感のパンに仕上がる。

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税込)
新製品	日清 Wheat&Bake 低糖質パンミックス	900g	1,944円
新製品	日清 Wheat&Bake ゆめちから	2kg	1,728円
新製品	日清 Wheat&Bake セイヴァリー®	2kg	1,296円
新製品	日清 Wheat&Bake エクリチュール®	2kg	2,052円
リニューアル	日清 Wheat&Bake 春よ恋	3kg	1,757円
リニューアル	日清 Wheat&Bake スーパーキング	3kg	1,649円
リニューアル	日清 Wheat&Bake リスドオル®	3kg	1,596円

販売サイト：Amazon、LOHACO、他

製品情報：<https://www.nisshin-foods.com/foods/nisshin/breadmaking/>

以上

《製品に関するお客様のお問合せ先》
日清フーズ株式会社
お客様相談室
東京都千代田区神田錦町1-25
電話：0120-244157

《報道関係者のお問合せ先》
株式会社日清製粉グループ本社
総務本部 広報部 担当 神田・徳田
電話：03-5282-6650
(お問合せフォームは[こちら](#))