

2022 年 1 月 21 日

**食べ方はスウェーデン、食感は和風な
ハイブリッドパンケーキミックス
岡山県 半鐘屋が新商品を発表**



株式会社半鐘屋（本社：岡山県津山市、代表取締役：岡田裕治、以下 半鐘屋）は、新製品「米粉で作ったスウェーデン風もちもちパンケーキミックス」を、2022 年 3 月（予定）から販売開始いたします。

この新製品は、小麦粉を一切使わずに、プリン、ロールケーキ、カステラなどに採用されている「半鐘屋の米粉」を使用、もちもち感が特長のパンケーキミックスです。スウェーデン風に薄く焼き上げ、具材を巻いたりのせたりして食べながら、パンケーキと具材の一体感を楽しめる食べ方をご提案してまいります。

さらに、このパンケーキのお供として、北欧産原料『リンゴンベリー』を使ったジャムも限定生産し、販売いたします。リンゴンベリーとてんさい糖のみを使ったジャムは、甘すぎず、リンゴンベリーの酸味がとても良いアクセントになっています。パンケーキのみならず、北欧風な肉料理などにもお使いいただけます。ぜひ一度ご賞味ください。

●米粉を使ったスウェーデン風パンケーキミックスの特長

1. 小麦不使用。岡山県産米粉使用（現在は津山市産）
2. こだわりの奄美諸島産島砂糖使用。程よい加減の甘味。
3. アルミ不使用のベーキングパウダー使用
4. スウェーデン風もちもちパンケーキの楽しみ方レシピつき

●リンゴンベリージャムの特長

1. 北欧産リンゴンベリー使用
2. 国産のてんさい糖使用

●概要

- ・ 名称 : 米粉を使ったスウェーデン風パンケーキミックス
- ・ 発売開始日 : 2022 年 3 月上旬（予定、Makuake 先行販売）
- ・ 販売価格 : 未定
- ・ 内容量 : 150g

- ・ 名称 : リンゴンベリージャム（仮称）
- ・ 発売開始日 : 2022 年 3 月上旬（予定、Makuake 先行販売）
- ・ 販売価格 : 未定
- ・ 内容量 : 170g



< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社 半鐘屋 法人営業部

岡山県津山市伏見町 23

TEL : 0868-22-5128

FAX : 0868-22-1632

mail : info@hanshoya.co.jp