

2016年2月29日

エムケー精工、食品メーカーのマルコメとコラボ 新たな健康レシピの提案

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、2月29日にマルコメ株式会社とのコラボレシピをコーポレートサイトにて発表いたします。

食品メーカーのマルコメとホームベーカリーメーカーのエムケー精工とのコラボにより、大豆粉と生塩糀を使った健康的なパンレシピが誕生しました。エムケー精工のホームベーカリーを使うことで、毎日手軽に健康的な手作りパンを楽しむことができます。通常食パンの材料である小麦粉(1斤分:280g)の一部を、大豆粉(50g)に差し替えた大豆粉パンの場合、通常と比較して鉄分と食物繊維が多く糖質控えめで、ヘルシーなパンを作ることができます。※添付資料2参照

塩糀を使用して焼いたパンはふっくらと仕上がりが、香ばしく、ふんわりとした軽い食感が楽しめます。ホームベーカリーで手軽に楽しめる健康パンレシピをぜひお試しください。

【エムケーホームベーカリーレシピの特徴】

- 大豆粉パンは焼き色がつきやすく、焼き加減のコントロールが難しいです。エムケーホームベーカリーではコースと焼き色を選択できおいしい大豆粉のパンを焼くことができます。
- 大豆と塩糀の栄養分が一度に取れるヘルシーなパンです。大豆粉を使用することで、糖質を抑えることができるため、糖質を気にされている方にもおすすめです。



コラボページトップ

【マルコメ×エムケー精工コラボページ URL】

http://www.mkseiko.co.jp/seikatu/collaboration/marukome_mk.html

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コーポレートコミュニケーショングループ 担当:宮川

電話番号:026-272-8315 E-mail:kaho.miyagawa@mkseiko.co.jp

URL: <http://www.mkseiko.co.jp/>

添付資料 1

【マルコメ×エムケー精工コラボページ】

http://www.mkseiko.co.jp/seikatu/collaboration/marukome_mk.html



大豆粉 と 生塩麹 を使った ヘルシー コラボパンレシピ

健康で美味しいパンライフ 始めてみませんか？

健康的な食品メーカーのマルコメとホームベーカリーメーカーのエムケー精工のコラボにより、新たに健康的なパンレシピが誕生!!
健康的なパンが手軽に作れます!

マルコメ製品

大豆粉



- ・糖質約72%オフ (小麦粉比)
- ・食物繊維たっぷり!
- ・臭みが少ない
- ・グルテンフリー

生塩麹



- ・通常に含まれる酵素の力が消化をサポートする働きがあることから、健康食でも注目!
- ・自然のうまみがある発酵調味料

エムケー製品



作りから発酵まで全自動!
材料を入れて、コースを選び、ボタンを押すだけ!
おいしいパンが思いのまま作れます!

エムケー自動ホームベーカリー「ぷっくらパン屋さん」HBK-100

レシピ紹介

マルコメのキッチン (クックパッド) レシピ

| | | |
|---|--|---|
|  <p>ブルーレーズン ブルーンの風味が加わった、しっとりとしたレーズンパンです。</p> |  <p>メープルスイート メープルシロップの風味がお口いっぱい広がるおやつに最適なパンです。</p> |  <p>抹茶甘納豆ケーキ ほろ苦い抹茶と甘納豆の和風のケーキです。</p> |
|  <p>チーズケーキサクレ チーズの風味が豊かで、塩麹の塩味のきいたケーキです。</p> |  <p>ココアジャムロール クランベリージャムを巻き込んだ、ココア生地のおやつパンです。</p> | |

エムケー精工のキッチン (クックパッド) レシピ

| | | |
|--|--|--|
|  <p>にんじんケーキ にんじん約 1 本分をすりおろしたヘルシーなケーキです。</p> |  <p>モカクルミ コーヒーのほのかな苦みと香ばしいクルミの相性が抜群です。</p> |  <p>クランベリーチョコスイート 甘酸っぱいクランベリーとチョコチップのパンです。</p> |
|  <p>塩パン 焼き込んだバターが焼き上げ中に溶けて、バターが広がるお食事パンです。</p> | | |



PLUS KOJI



ダイスラボ



自動ホームベーカリー
ぷっくらパン屋さん



MKBakery通信

添付資料 2

【大豆粉パンと小麦粉パンの栄養分比較】

糖質が少なく、鉄分・食物繊維の多いパンに

- 強力粉50gを大豆粉にかえるといつもの食パンと比べて糖質が少なく、鉄分・食物繊維の多いパンになります。

| | 基本レシピ | 栄養成分 | | | | |
|------------------|---|----------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| | | エネルギー | タンパク質 | 糖質 | 鉄分 | 食物繊維 |
| 大豆粉のパン | 大豆粉 50g 強力粉 210g 砂糖 20g 塩 2g バター 15g 塩麹 15g ヨーグルト 50g 卵(M玉) 1個 水 80g イースト 2.4g | 299kcal | 11.8g | 42.5g | 1.3mg | 2.7g |
| 食パン | 強力粉 280g 砂糖 20g 塩 4g バター 20g スキムミルク6g 水 190g イースト 2.4g | 275kcal | 7.7g | 48.1g | 0.7mg | 1.6g |
| 大豆粉パン-食パン | | +24kcal | +4.1g | -5.6g | +0.6mg | +1.1g |

*パン100gあたりの栄養素です。