

2016年7月25日

## ホームベーカリーに焼き芋やヨーグルト機能を搭載！ 本格パン作りはもちろん豊富なメニューが楽しめます

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、エムケー自動ホームベーカリー「ふっくらパン屋さん」を1斤タイプは7月21日から、1.5斤タイプは8月1日から新発売します。



当社のホームベーカリーの大きな特長は、パン作り以外にも、焼き芋屋さんが作るホクホクとした甘い焼き芋やヨーグルトが作れ、幅広いメニューを楽しめることです。パン作りメニューは、材料を入れてボタンを押すだけで山形パンが焼ける簡単操作。また、生地「ねり」、「発酵」、「焼き」の各単独メニューを搭載し、高・中・低の3段階設定による、きめ細かいオリジナルパン作りに対応した『初心者からセミプロ』まで幅広くご利用いただけるホームベーカリーです。さらに、当社独自の新機能として、イースト臭を抑えた自然派パンが楽しめる「低温長時間発酵」メニューを搭載し、小麦本来の香りと甘みの味わい深いパンに仕上がります。

### ■製品特長

- 多彩なメニューで手作りの楽しさを  
新たに焼き芋メニュー(2種類)、ヨーグルトメニュー、塩糎パンメニュー、ハーフ食パンメニュー(1斤のみ)シュトーレンメニュー(1.5斤のみ)を追加し、話題のヘルシーメニューなど多様なレシピにお役立ていただけます。
- パン作りの自由度が高い時間追加や一時停止機能付き  
生地の状態を見ながら、時間延長や一時停止ができるようになり、自分好みに自由に調整ができます。オリジナルパン、こだわりのパン作りの幅が更に広がります。
- 当社オリジナルメニュー「低温長時間発酵」  
イーストの量を少なくし、低温で時間をかけて生地を発酵させることで、生地が熟成されてイーストの臭いを抑え、小麦本来の甘みや旨みが最大限に引き出された味わい深いパンを作ることができます。

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/>

## 【参考資料】

### ■新メニュー紹介

#### 【焼き芋】

ほっくり焼き芋と蜜甘焼き芋の2種類の焼き芋メニューを用意しました。さつまいもをアルミホイルで巻いてパンケースに入れスイッチオン。50～60℃でじっくり焼き上げることで甘みが増し、焼きいも屋さんのような焼き芋をご家庭で作ることができます。



#### 【ヨーグルト】

市販のプレーンヨーグルトを種にしてヨーグルトを作ることができます。3段階の発酵温度が選べるのでカスピ海ヨーグルトやケフィアもご家庭で作れます。



### ■参考 URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/homebakery/>

### ■製品情報

商品名	エムケー自動ホームベーカリー「ふっくらパン屋さん」		
品番	HBK-101P	HBK-152P	HBK-152W
本体色	ピンク	ピンク	ホワイト
パンのサイズ(粉の量)	0.5斤(150g)、1斤(280g)	1斤(280g)、1.5斤(400g)	1斤(280g)、1.5斤(400g)
メニュー数	27種類	32種類	
価格	オープン価格		
発売日	7月21日	8月1日(予定)	

#### 【塩糎パン】

※当社ホームベーカリーオリジナル機能  
美容を助けるビタミンB群が多く含まれる塩糎を使った塩糎パン専用のメニューを用意しました。ヘルシーだけでなく塩糎の効果でさっくり、ふんわりとしたパンに焼きあがります。



#### 【シュトーレン(1.5斤のみ)】

ドライフルーツやナッツをたっぷり生地に練りこんだイースト菓子のシュトーレンも、ホームベーカリーでお手軽に作れます。自家製シュトーレンでクリスマスをカウントダウンしましょう。

