## **News Release**



2022年7月19日

# パンづくりの冒険を一緒に楽しむ新ブランド 『BRENC』から ニーダー、発酵器の2製品を先行予約販売します。

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、パンづくりの楽しみを提案する新ブランド『BRENC(ブレンク)』を立ち上げます。7月20日に『BRENC』のブランドサイトをオープンするとともに、ブランドサイトにてニーダー、発酵器の2製品の先行予約販売を開始します。

## ◆『BRENC』とは

『BRENC』はBreadとEncounterを組み合わせたもので、パンとの出会いを意味しています。

パンは生地のこね方、酵母の発酵具合、温度や湿度などの環境で、出来上がりが全く違ったものになります。パンづくりに正解はなく、未知の世界を探究する冒険のようなものです。『BRENC』は、そんな冒険を一緒に楽しみ、探究するためのパートナーとなれる製品を提案するブランドです。



【ブランドサイトURL: https://brenc.jp/ 】 7月20日オープン予定

#### ◆先行予約販売する2製品

#### ニーダー



粉とその他の材料を混ぜ合わせてこね上げる製品です。食パンからハード系まで目的にあわせたこねを可能にし、きめ細かい生地を生み出します。

#### 発酵器



温度と湿度を一定に保ち、生地や酵母の環境を整えることができる発酵器。湿度を管理することで、きれいに焼き上がります。

以上

【本件に関するお問合わせ】 エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 電話番号:026-272-4112 メールでのお問い合わせはこちらのお問い合わせフォームからご連絡ください。

## 【参考資料】

## ■『BRENC』を始めた背景

エムケー精工では 1988 年からホームベーカリーを製造・販売してきました。 パンづくりには正解のない奥深さや複雑さがありますが、ホームベーカリーは その工程を手軽に、簡単にしようとしてきました。一方で、ホームベーカリーのこ ねる機能や発酵機能だけを使用し、パンづくりの複雑さを、工夫しながら楽しん でいる方もいます。そういった方々に寄り添ったご提案をしたいと考えました。



『BRENC』は、パンづくりの奥深さに魅せられ、複雑な世界に挑戦する皆さまのパンづくりという冒険を応援するために立ち上げました。試行錯誤しながら、自由にパンづくりを楽しみたい。そんな皆さまのパートナーに、『BRENC』はなりたいと思っています。

## ■製品情報

## ニーダー

長く使える堅牢でシンプルな設計に、生活に馴染むコンパクトなデザイン。強いこねから弱いこねまで、使う人の目的に合わせて自由に生地づくりを楽しめるパンこね機です。『BRENC』の目指す姿を体現したフラグシップ製品です。ご購入の皆さまには、レシピブックおよびブランドブックを製品と併せてお届けします。



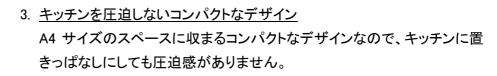
## 【製品特長】

1. 強いこねから弱いこねまで、多様なこねに対応

羽根の回転出力を 5%から 100%まで 5%単位で調整可能。最強力粉を使用した生地や、ハード系のようなあまりこねない生地にも対応できます。こねる工程を 7 段階に分け、各段階の強さや長さを登録できる「オートモード」を搭載。よく使うこねを簡単に再現できます。

2. <u>透明な容器で、生地の様子がすぐにわかる!</u> 容器部分は透明で、生地の様子を確認しながらこねることができます。

一時停止や断続運転もでき、こねている間も出力を調整可能です。





外から生地の様子がわかる



シンプルな操作部は 感覚的に使うことができる

| 製品名     | ニーダー                             |
|---------|----------------------------------|
| 品番      | BR-K006W                         |
| 色相      | ホワイト                             |
| サイズ     | 幅206×奥行240×高さ359mm               |
| 質量      | 約6.0kg                           |
| 小麦粉量    | 200g∼600g                        |
| 電源/消費電力 | AC 100V/80W                      |
| 搭載モード   | マニュアルモード/<br>オートモード(7パターンまで登録可能) |
| 希望小売価格  | 59,800円(税込)                      |
| 付属品     | 羽根 L、羽根 S、取扱説明書                  |

## 発酵器

パンの発酵において、酵母の働きをコントロールするために温度管理は重要です。『BRENC』の発酵器は温度や時間だけでなく湿度も設定でき、見た目にもこだわったパンづくりが目指せます。ご購入の皆さまには、ブランドブックを製品と併せてお届けします。



## 【製品特長】

1. 細かい設定で、よりこだわったパンづくりが可能

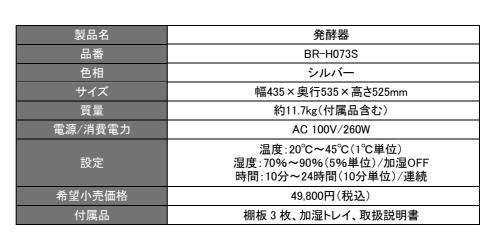
温度は 20℃から 45℃まで 1℃単位、湿度は 70%から 90%まで 5%単位で設定でき、生地の状態に合わせた発酵環境をつくることができます。湿度を設定することで、きれいな焼き上がりが期待できます。

## 2. 自家製酵母でのパンづくりにも最適

連続運転が可能で、一定の温度で長時間の発酵が必要になる天然酵母の培養や酵母おこしにも使用することができます。

## 3. <u>ステンレス製のシンプルなデザイン</u>

本体は耐久性の高いステンレス製。扉は強化ガラス、操作部にはタッチパネルを採用したシンプルなデザインです。ニーダーの容器をそのまま 庫内に入れることもできます。





ニーダーの容器が そのまま入る大きな庫内



操作部はタッチパネル式で すっきりとしている

※ニーダー、発酵器ともに、7月20日オープンのブランドサイトでのみ予約・購入が可能です。

※ご予約いただいたニーダーは8月下旬より、発酵器は9月上旬より順次発送予定です。

#### ■展示会への出展情報

2022年7月27日~29日の3日間、東京ビッグサイトで開催される「CAFERES JAPAN 2022」にて、『BRENC』の2製品を出展いたします。 『BRENC』を体験できる展示となっておりますので、ぜひブースにお立ち寄りください。

CAFERES JAPAN 2022 URL: https://caferes.jp (小間番号:E4-9-10)



#### ■ブランドサイト

URL: https://brenc.jp/ (7月20日オープン予定)