

パン教室の先生や店舗・イベントでパンを提供する方に向けて 『BRENC』から粉量 1,500g タイプのニーダーを新発売します！

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、パンづくりのブランド『BRENC(ブレンク)』公式サイトにて、最大1,500gの粉量がこねられる「ニーダーBR-K015W」の予約販売を8月20日(水)から開始します。



ニーダーBR-K015W

近年、風味豊かな国産小麦を使ったパンや、もっちりとした食感が特徴の高加水パンが家庭製パン業界で注目を集めています。

当社は、2022年にパンづくりを追求するブランド『BRENC』を立ち上げ、「ニーダーBR-K006W」(最大粉量600g)を発売しました。グルテン量が少なくこねきるのが難しい国産小麦の生地や、ベーグルのような低加水の生地、パネトーネのような高加水で油脂の多い生地など、幅広いパン生地づくりをサポートし、ユーザーが理想のパンづくりを追求できる高機能ニーダーとして受け入れられています。そのなかで、ユーザーや購入検討中の方からは「もっと容量を増やしてほしい」との声もいただいていた。

そこでこの度、ご要望にお応えして、最大粉量1,500gに対応した「ニーダーBR-K015W」を新たにラインアップ。パン教室の運営やマルシェでの販売、カフェ・レストランでの提供など、幅広いシーンでご活用いただける製品です。

【特設サイトURL <https://brenc.jp/products/br-k015w>】

■製品特長

1. 特殊形状の容器とインペラが、理想の生地づくりをサポート！

当社が独自開発した特殊形状の容器とインペラにより、生地を内側からスパイラル状にひねり上げるこね方を実現しました。これにより、グルテン量が少ない国産小麦を使った生地でもこねることができ、ツヤがある、なめらかな生地に仕上げます。また、5%単位(21段階)の出力調節で「強いこね」から「やさしいこね」まで自在に操作が可能。食パンからハード系まで、目的に合わせたさまざまな生地づくりにお役立ていただけます。

2. 一度に食パン6斤分がこねられるから、パン教室やカフェ・レストランの仕込みにも活躍！

最大1,500g(食パン6斤分)の粉量がこねられます。パン教室で生地を仕込みたい方、マルシェやカフェ・レストランで自家製パンを提供したい方にもおすすめのサイズです。

3. 高加水生地専用インペラで生地の幅がさらに広がる！(オプション)

「インペラHW」(オプション)を使えば、加水率80%以上の生地や油脂の多い生地にも対応可能※です。高加水のパネトーネの生地や、高加水かつ国産小麦を使った生地、酸化を抑えたい生地づくりにも効果を発揮します。

※インペラHWを使う場合、一度にこねられる最大粉量は1,200gです。



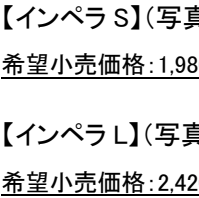
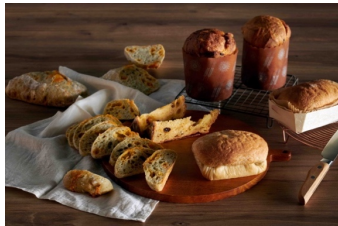
以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ
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】

■製品情報

製品名	BRENC ニーダーBR-K015W	
品番	BR-K015W	
色相	ホワイト	
電源/消費電力	AC100V/320W	
サイズ	幅 357×奥行 270×高さ 362mm	
質量	約 9.6kg	
小麦粉量	600g～1,500g	
搭載モード	マニュアルモード/オートモード(7 パターンまで登録可能)	
希望小売価格	129,800 円(税込)	
付属品	インペラ LW、取扱説明書、食用品グリース	
別売りオプション①		【インペラ HW】 希望小売価格:4,980 円(税込) ※加水率 80%以上の生地こねにお使いいただけます。 ※BR-K015W の高加水パン生地専用インペラです。 ※対応粉量は 600g～1,200g です。
別売りオプション②		【BR-K006 の容器本体】 希望小売価格:9,900 円(税込) ※粉量 200g～600g の生地をこねる際にお使いいただけます。 ※BR-K015W のインペラには対応していません。 ※ご使用の際は BR-K006W 用のインペラが必要です。
	【BR-K006W 用のインペラ】  【インペラ S】(写真左) 希望小売価格:1,980 円(税込)  【インペラ L】(写真右) 希望小売価格:2,420 円(税込)	 【デュアルインペラ MH】 ※高加水生地専用インペラ 希望小売価格:6,980 円(税込)
作れるパンのイメージ	 食パン(6 斤)	 オプションのインペラ HW を使用した高加水パン
従来製品との比較	 BR-K015W BR-K006W	

■生地が熱が伝わりづらい設計



- ① モーター熱が伝わりにくい外釜式
- ② 熱伝導率の低い樹脂容器
- ③ 発熱が少ない高効率ブラシレスDCモーター

■生地の状態が見える透明容器



容器が透明のため、生地の状態を容器横からでも確認できます。

■「ニーダーBR-K015W」の体験会を開催します！

「ニーダーBR-K015W」を体験できる場として、HAPPY COOKING東京校にて体験会を開催します。

※予約が必要です。参加希望の方は下記お申込みURLよりお申込みをお願いします。

※予約開始日時は8月23日(土)20時です。

【お申込みURL】 <https://www.happycooking.jp/>

【日時】 2025年9月20日(土) 10時から12時/14時から16時(2部制)

【場所】 HAPPY COOKING東京校(東京都千代田区)

【定員】 40名(1部20名、2部20名)※定員に達し次第受付終了

【参加費】 5,000円(税込)



■『BRENC』について

当社では1986年から手軽にパンづくりが楽しめるツールとして、ホームベーカリー製品の開発をしてきました。一方で、パンづくりを楽しむ人たちが大事にしている「面倒を楽しむ」という視点に着目し、2022年に『BRENC』を立ち上げました。『BRENC』が提案する製品は「機械」ではなく、パンづくりの「面白さ」や「奥深さ」を追求するための「道具」です。ユーザーが思い思いのパンづくりを楽しめるよう、『BRENC』はサポートをしたいと考えています。



■BRENCニーダーのルーツは、約30年前に発売した「手づくり名人」

BRENCニーダーの最大の特徴である「背の高いインペラ」と「すり鉢状の容器」は、約30年前に当社で販売していた粉ねり機「手づくり名人」をベースにしています。「手づくり名人」は、背の高いインペラに生地が巻きつき、ひねり上げるようにこねることで「力強さ」を実現していました。また、すり鉢状になっていることで、生地が下にとどまらず、下から上へ上がってきます。BRENCニーダーは「力強いこね」ができるニーダーを目指していたため、この「手づくり名人」の構造を参考にしています。



ベースとなった粉ねり機
(現在は販売終了)