

## 奇跡の天然酵母で米粉の開発パンの開発

- 開発のねらい**
- 1) 米粉100%でパンを作ること。
  - 2) 自家製麴や自家製酵母でパンを作る。
  - 3) なるべく食品添加物を使わないこと。
  - 4) 通常のパン屋で持つ設備でパンを作る

### 開発の概要

米粉を市販されている麴で分解。米粉のみでパンのように膨らめせることが難しい。そのために米粉を米麴の酵素で分解、これにより小麦粉のような膨らみをもたせることができることが分かりました。これを製パンできる設備で米粉を分解することを立証。

### 特長

食感としてしっかりとっていて、密度の濃いパンになります。  
米粉を醗酵させる醗酵食品となります。

### 用途

- ・パンとしてお召し上がりいただけます。



### お問い合わせ先

【所在地】 〒369-0315埼玉県児玉郡上里町大御堂740-1

【連絡先】 TEL 0495-33-4626 FAX 0495-33-4637 株式会社味輝

<https://www.e-panyasan.com/>

