

製品名	参考小売価格 (税抜き)	製品特徴
超熟®食パン	190 円	独自の「超熟製法(※)」により、もちり、しっとりとした食感とサラッとした口どけ。小麦本来の自然でほのかな甘み「こむぎあじ」が特長の食事用パンです。
超熟®山型食パン ★		★「超熟山型食パン」は 2008 年 2 月、さらに「さっくりもちり」タイプにリニューアルします。
超熟®ロール 7 個入	180 円	「超熟食パン」のおいしさをそのままロールパンにしました。シンプルな味でどんな食材とも合うので、和洋を選ばずおいしくお召し上がりいただけます。

〔「超熟®」シリーズ〕

日本人の主食である「ごはん」のように「毎日食べても飽きないおいしさ」を追求して発売。独自の「超熟®製法(※)」により、もちり、しっとりとした食感とサラッとした口どけ。小麦本来の自然でほのかな甘み「こむぎあじ」が特長の食事用パンです。

2008 年 2 月より、「超熟」シリーズ全てが「イーストフード・乳化剤不使用」となり、さらに「おいしさとあんしん」に向け進化します。

※「超熟®製法」について

「超熟製法」とは、小麦粉を熱湯で α 化し、低温で長時間じっくり熟成させて焼き上げる独自の特許製法（特許第 3167692 号）です。小麦粉中のでんぷんは、生の状態では水に溶けない性質を持っており、水を加えて熱していき、加熱を続けると、でんぷんの構造が変化して膨潤し、粘度が高くなります。この現象を α 化するといいます。米を炊いたり、じゃがいもやさつまいもを蒸すと、ふかふかして食べやすく消化しやすくなるのと同じ現象です。

<製品についての読者問合せ> お客様相談室 Tel: 0120-084-835