

令和4年11月11日

※報道解禁：11月14日

新十津川町
(株)セコマ
農研機構



新十津川町×Secoma がコラボ！ しんとつかわお米シロップを使用したパンを発売！

新十津川町では、お酒を造る過程で酒米を削ったときにできる酒米粉の有効活用を目指して、平成28年度から農研機構(本部：茨城県つくば市)と共同研究を行い、酒米粉だけを使って作った甘味料(シロップ)の開発に成功しました。令和2年12月には特許を取得し、令和3年3月に「しんとつかわお米シロップ」として販売を開始しました。

優しい甘さが特徴のこのシロップには、パンをしっとり・ふんわりさせる効果もあり、パンの材料として使用することができます。

この度、「しんとつかわお米シロップ」を使用したパンが新十津川町とセコマのコラボ商品第3弾として発売されますのでご案内いたします。新十津川町とセコマは、令和4年9月15日(木)に「まちづくり連携に関する協定」を締結しました。この度の商品発売は本協定に基づく取り組みでもあります。

○ 発売日 令和4年11月14日(月) ※販売期間は1か月半前後を予定

○ 販売店舗 セイコーマート全店

(北海道1081店・茨城県85店・埼玉県9店／2022年10月末時点)

○ 販売商品

【おにぎりパン 明太マヨ】本体価格138円(8%税込149.04円)

しんとつかわお米シロップを使用した三角の白いパン生地で明太マヨフィリングを包んでのりを巻いた、まるでおにぎりのような見た目のパンです。

【しっとり枝豆チーズパン〈3個入〉】本体価格150円(8%税込162円)

しんとつかわお米シロップを使用した生地に枝豆とチーズを練り込んだ、3個入りのパンです。

<関連情報>

発明の名称 甘味料、パンまたは焼成食品材料の製造方法

登録番号 特許第6803033号(農研機構、新十津川町)

※「農研機構(のうけんきこう)」は、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネーム(通称)です。新聞、TV等の報道でも機構の名称としては「農研機構」のご使用をお願い申し上げます。

販売商品

おにぎりパン 明太マヨ

1個 本体価格138円

(8%税込149.04円)

しんとつかわお米シロップを使用した三角の白いパン生地で明太マヨフィリングを包んでのりを巻いた、まるでおにぎりのような見た目のパンです。



しっとり枝豆 チーズパン 〈3個入〉

本体価格 150 円

(8%税込 162 円)

しんとつかわお米シロップを使用した生地には枝豆とチーズを練り込んだ、3個入りのパンです。

