

令和6年5月1日
※報道解禁：5月13日



Secoma
ここにあるおいしさを、お手ごろに

 **農研機構**

新十津川町
(株)セコマ
農研機構

Secoma ×新十津川町がコラボ！ 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」を使用したパンがセイコーマートと新十津川町のコラボ商品第4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6年5月13日(月) ※1か月前後の展開期間
- 販売店舗 北海道のセイコーマート(北海道1,092店/2024年3月末時点)
- 販売商品

【オリジナル ぷちパクッ! コーンマヨ (4個入)】

本体価格158円(8%税込170.64円)

新十津川のお米シロップを配合したしっとりとした生地に、コーンマヨフィリングを包んで焼き上げたパンです。

<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)

販売商品

○オリジナル ぷちパクッ！コーンマヨ（4個入）（本体価格158円（8%税込170.64円））

新十津川のお米シロップを配合したしっとりとした生地に、コーンマヨフィリングを包んで焼き上げたパンです。



※画像はイメージです

