吉原食糧、抗酸化性の高い小麦粉「ぎゅっとポリフェ」を発売。香川県産小麦「さぬきの夢」の普及促進へ

製粉会社の吉原食糧（香川県坂出市林田町4285-152
、社長／吉原良一）は、小麦ポリフェノールに着目した健康志向の小麦粉「ぎゅっとポリフェ」を発売します。業務用および一般向けに、香川県内の小売店と当社ネットショップにて販売します。

「ぎゅっとポリフェ」は、香川県産業技術センター食品研究所（香川県高松市郷東町587-1
）の協力を得て開発。抗酸化物質のポリフェノールがより多く含まれ、食物繊維やミネラル分も豊富な小麦粉製品です。
原料となる小麦は香川県産の「さぬきの夢2000」、「同2009」を使用。新しい「小麦の風味・旨味」の美味しさを持ち、しかも健康性が高いのが特徴です。焼き菓子・ホットケーキ・パン・お好み焼き・つけ麺などの材料として提案し、香川県産小麦の活用範囲を広げ普及促進につなげていきます。

■小麦の新しい魅力を追求。「健康性」と「風味・口どけ」を両立した初めての製品「ぎゅっとポリフェ」は、小麦が本来持つ「健康成分」と「風味」を製粉技術から見直した“美味しくて健康志向”の小麦粉です。小麦を丸ごと粗挽きし、ポリフェノール含有量の多い種皮、胚乳部、胚芽などをバランス良く挽き込んでいます。又、小麦独特の風味となめらかな口どけを両立させるため、粉砕方法とメッシュ（粒の大きさ）について研究を重ね、特殊な製粉加工技術を導入しました。そのため
（1）　小麦ポリフェノールが当社の一般的な小麦粉の約2倍（県産業技術センター調べ）
（2）　食物繊維が約4.5倍含まれ、鉄・カリウム・リンなどもより多く含まれる。（同、当社比）
（3）
全粒粉のようなザラザラ、ゴワゴワ感がなく、なめらかな舌触りと口どけの良さで食べやすい
（4）　小麦独特の風味があり、甘み・旨味が強い。
...など、豊富な栄養成分と風味を合わせ持った、新しい特性を持った小麦粉となっています。

■健康志向、かつ新しい「食味」（深いコクや、小麦の“自然な”甘み）を求める消費者に提案
「ぎゅっとポリフェ」は、クッキーやパン、お好み焼き、ホットケーキ、つけ麺などに幅広く利用できます。ポリフェノールは一般的に抗酸化性が高く、ガン予防やアンチエイジングにも効果があると言われています。菓子やパンなどの食品メーカーのほか、健康志向の強い消費者などに当製品を使ったメニューを提案し推奨していきます。
また今後は、有名パティシエなど専門家の協力を得て、当製品による新しいメニュー開発、レシピ提案なども行っていきます。

■規格・価格
業務用 10kg、20kg オープン価格
一般用 400g 280円（税込）

■吉原食糧ネットショップ
http://www.flour-net.com/shop/

■発売日

業務用 4月1日 より販売中
一般用 5月1日

本件に関するお問い合わせ先
吉原食糧株式会社 TEL： 0877-47-2030
担当：井ノ下

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com