

そのままでも、トーストしてもおいしい！ 「北海道のもっちり食パン」発売のお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、2023年2月1日（水）に北海道産小麦粉と北海道産米粉を使用した「北海道のもっちり食パン」を発売いたします。

【商品概要】



北海道のもっちり食パン（6）



北海道のもっちり食パン（5）



北海道のもっちり食パン（3）

【商品特徴】

～北海道産小麦粉を100%使用～

パンをもっちりとした食感に仕立てる特徴がある「ゆめちから」と、強い小麦の風味が特徴の「きたほなみ」。それぞれ特徴のある2種類の北海道産小麦を使用しました。噛むほどに「もっちりとした食感」と「小麦の風味」を味わえます。そのままでも美味しいのはもちろん、トーストやレンジアップで、よりもっちり食感をお楽しみいただけます。

～北海道産米粉を配合～

北海道産米粉を配合することで、よりもっちり感を引き立たせています。

【商品情報】

発売日／2023年2月1日（水）

販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等

以上