

報道関係者各位(参考情報)

2022年11月10日

ファンケルの米粉ベーグルブランド「OKOME BAKERY」

11月21日より、3種の新味を数量限定で新発売

株式会社ファンケルが運営する玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」は、グルテンフリーベーグルの通販専門店「OKOME BAKERY」にて、新味「チーズ×チーズ」「シナモンレーズンくるみ」「黒胡麻あんこ」を、11月21日(月)から数量限定で販売します。

米粉を使用したベーグル「OKOME BAKERY」は、2022年2月の発売開始以来、「グルテンフリーなので小麦を気にせず食べられる」「生地的美味しさと食感に感動した」など、お客様からご好評をいただいています。

新味の開発にあたっては、「OKOME BAKERY」の公式Instagramにてお客様からいただいたお声を参考にしました。米粉と相性の良い素材を選定し、米粉ならではの味わいを楽しんでいただけるベーグルに仕上げています。



<製品特長>

- ◆ 米粉を使用したグルテンフリーのベーグルで、小麦アレルギーの方だけでなく、美容意識の高い方にもお勧めです。
- ◆ 「FANCL BROWN RICE MEALS」のシェフがプロデュースしており、毎日食べても飽きの来ない、こだわりの味わいです。
- ◆ 専用ECサイト「OKOME BAKERYオンラインショップ」(<https://okome-bakery.com>)にてご注文を受け付け、全国のお客様にお届けします。



「OKOME BAKERY(おこめベーカリー)」は、米粉を使用したグルテンフリーのベーグルを販売しているブランドで、ご自宅でもグルテンフリーのお食事を手軽にお召し上がりいただきたいという想いで誕生しました。「我慢しないグルテンフリー」をコンセプトに、美味しさにこだわったグルテンフリーの製品をお届けいたします。

<各製品紹介>

■ チーズ×チーズ

プレーンベーグル生地にチーズを混ぜ込み、さらにトッピングにチーズをたっぷりかけて焼き上げました。コクのあるゴーダチーズと、なめらかな食感が特徴のモンレージャックチーズを贅沢に使用し、チーズ好きにはたまらない1品に仕上げました。



■ シナモンレーズンくるみ

砂糖・オイル不使用、無添加のカリフォルニアレーズンとくるみをシナモン生地にとっぷりと混ぜ込み焼き上げました。粒がふっくらと大きいレーズンと、くるみの食感のアクセントが楽しい1品です。



■ 黒胡麻あんこ

黒胡麻入りの生地に、有機黒糖を配合した濃厚な黒胡麻あんをたっぷりと包み込み焼き上げました。プチプチとした黒胡麻の食感と、黒胡麻あんの上品な甘さが癖になる和風の甘味ベーグルです。



<製品概要>

発売日	2022年11月21日(月)
販売方法	■OKOME BAKERYオンラインショップ (https://okome-bakery.com) 毎週月曜日 12:00～数量限定販売 ※限定数に達し次第販売終了
価格(税込)	■プレーン:270円(税込) ■とろけるチョコレート:324円(税込) ■チーズ×チーズ:360円(税込) ■シナモンレーズンくるみ:324円(税込) ■黒胡麻あんこ:324円(税込) ※送料は全国一律:500円 ※1回のご注文における購入可能数:7個～10個
原材料・栄養成分	専用ECサイト内のメニューページ (https://okome-bakery.com/pages/safety) をご覧ください。

※公式Instagram (@okomebakery) では、グルテンフリーについてや、シェフによるアレンジレシピなどを投稿しています。

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 広報部 森貴英・大塚肇

TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>