

報道関係者各位(新製品情報)

2023 年 3 月 14 日

3 月 21 日 新発売 「BAGELet(ベーぐれっと)」

「食べたいときに、好きな量を、好きなだけ」 ファンケルから一口サイズのミニベーグルを新発売

株式会社ファンケルが運営するグルテンフリーベーグルの通販専門店「OKOME BAKERY」は 3 月 21 日(火)12:00 から、一口サイズのミニベーグル「BAGELet」(価格:5 袋セット 3,980 円<税込>)を新発売します。

「食べたいときに、好きな量を、好きなだけ」をコンセプトにした本製品は、一口サイズで食べやすく、一度にいろいろな味を楽しむことができます。美容や健康のために小麦を控えている方にお勧めです。



<製品特長>

◆国産の米粉と玄米粉を使用したグルテンフリーのベーグル

OKOME BAKERYは美味しくて、からだに優しい「我慢しないグルテンフリー」をコンセプトとしています。美容や健康のためにグルテンを控えている方でも無理なく続けられる美味しいグルテンフリーを目指し、米粉ならではのもちもちとした食感を生かしたグルテンフリーベーグルを販売しています。

◆どんなシーンにもちょうどよい一口サイズ

「BAGELet」は一口サイズのミニベーグルです。「食べたいときに、好きな量を、好きなだけ」をコンセプトに食感はそのまま、従来品の約 4 分の 1 サイズにしました。朝食、昼食はもちろんのこと、小腹が空いた時や、お酒のおつまみなど幅広いシーンでお召し上がりいただけます。



グルテンフリーのお食事をご自宅でも美味しく、お手軽にお召し上がりいただきたい、そんな想いからOKOME BAKERYは誕生しました。2022 年 2 月よりグルテンフリーベーグルを数量限定で販売しており、販売日に即完売とご好評をいただいております。新商品を含むベーグルセットは 3 月 21 日(火)12:00～販売いたします。

<各製品紹介>

■プレーン 米粉ならではの優しい甘さが特徴です。 そのままでもお召し上がりいただけますが、ディップソースやスープとの相性が良く、メインディッシュの付け合わせにもお勧めです。	 
■チョコ 風味の豊かなココア生地にかカオ分 50%のフランス産チョコレートチップを混ぜ込み焼き上げました。甘すぎず、飽きのこない味わいで、子供から大人まで幅広くお勧めしたい一品です。	 
■ケールあんこ 北海道十勝産特別栽培小豆を使用した粒あんをファンケルの「1 日分のケール青汁」を使用した生地で包みました。生地の苦みとあんこの甘みのバランスが癖になるギルトフリーな和風の甘味ベークルです。	 
■アールグレイラテ アールグレイ茶葉とホワイトチョコレートを生地につぶりと混ぜ込み、アールグレイラテを想起させる味わいに仕上げました。 ちょっと一息つきたい時にお勧めです。	 
■チーズ 生地全体にチェダーベースのダイスチーズを混ぜ込み、表面にはパルメザンチーズをトッピングして焼き上げました。チーズの香ばしさが癖になるベークルです。 食事の付け合わせや、おつまみにお勧めです。	 

<製品概要>

発売日	2023 年 3 月 21 日 (火)	
販売方法	OKOME BAKERYオンラインショップ (https://okome-bakery.com) 毎週火曜日 PM12:00～数量限定販売 ※限定数に達し次第販売終了	
価格(税込)	5 袋セット(1 袋 8 個入り) : 3,980 円(税込) ※別途送料がかかります	
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/flavor)をご覧ください。	
参考	公式HP : https://okome-bakery.com/ Instagram : https://www.instagram.com/okomebakery/ 公式LINE :	
アレルギー	右記のホームページよりご参照ください。 https://okome-bakery.com/pages/safety	

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/>