

ファンケルのグルテンフリー※ブランド「OKOME BAKERY」が ナチュラルローソンで 2024 年 7 月 9 日から発売

今回はミニサイズの米粉ベーグル「BAGELet®」から人気のアールグレイラテ味を展開

株式会社ファンケルが展開するグルテンフリーブランド「OKOME BAKERY」は 7 月 9 日(火)から、「ベーグレット アールグレイラテ(2 個入)〈税込:300 円〉」を、株式会社ローソンが運営するナチュラルローソンにて発売します。

「OKOME BAKERY」は 2024 年 5 月 28 日にナチュラルローソンで 2 品(ベーグレット 枝豆チーズ、国産米粉のもっちりベーグル ショコラ)発売し、多くのお客様に好評をいただきました。そこでこのたび、「OKOME BAKERY」のミニサイズの米粉ベーグル「BAGELet®(ベーグレット)」から人気のアールグレイラテ味を販売します。毎日食べても飽きの来ない、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がっています。普段小麦粉のパンを食べている方にもぜひお勧めしたい製品です。

※OKOME BAKERY のグルテンフリーとは、グルテン含有量 10ppm 以下のことです。OKOME BAKERY の製造工場では小麦を含む製品を製造しているため、定期的に外部専門機関にて分析を実施し、グルテン含有量 10ppm 以下であることを確認いたします。しかし分析値のため、すべての製品がグルテン含有量 10ppm 以下であることを保証するものではありません。極めてわずかな量でも避けられたいお客様におかれましては専門医にご相談の上、お召し上がりください。



【製品概要】

- ◆ 製品名: ベーグレット アールグレイラテ
- ◆ 発売日: 2024 年 7 月 9 日(火)
- ◆ 販売場所: ナチュラルローソン ※店内で焼成する「インスタベーカリー」導入店のみで販売
- ◆ 内容量: 2 個入
- ◆ 価格(税込): 300 円
- ◆ 販売方法: 店内にて焼成し、仕上げています。
- ◆ 特長: OKOME BAKERY の人気商品、ミニサイズの米粉ベーグル「BAGELet®(ベーグレット)」から人気のアールグレイラテ味がインスタベーカリーに新登場。国産米粉・玄米粉を独自の配合でブレンドしたもっちり食感の生地、香りが豊かな茶葉と、ホワイトチョコの優しい甘みがアールグレイラテを想起させる味わいです。ミニサイズで食べやすいので、朝食やランチはもちろん、小腹がすいたときにもお勧めです。

【参考情報】

<OKOME BAKERY>

OKOME BAKERY はファンケル発のグルテンフリー専門店です。美容や健康のため、食生活から自分を労って欲しい。そんな思いから誕生しました。米粉ならではのおいしさにこだわり、グルテンフリーを手軽に採り入れたライフスタイルを提案します。

おいしくてからだに優しいグルテンフリーベーグルをお楽しみください。

・HP:<https://okome-bakery.com/>

・Instagram:<https://www.instagram.com/okomebakery/>



OKOME
BAKERY

<ナチュラルローソン>

株式会社ローソンが首都圏を中心に展開する、健康志向の製品を扱うコンビニエンスストア。「毎日だから大切に。」をコンセプトに、女性を中心に「美しく健康で快適な」ライフスタイルを身近でサポートするお店を展開しています。



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 / 045-226-1230 official@fancl.co.jp