

なにげない感動をずっと。

FANCL

News Release

2025 年 7 月 9 日

グルテンフリーをより身近に ファンケルから手軽に楽しめる米粉パンケーキミックスを新提案 2025 年 7 月 15 日(火)発売 「OKOME BAKERY 国産米粉のパンケーキミックス」

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 15 日(火)からブランド初となる常温製品「国産米粉のパンケーキミックス」をファンケルオンライン(<https://www.fancl.co.jp/>)にて新発売いたします。



「OKOME BAKERY」は美容と健康を大切にするすべての方へ、「食」を通じて自分自身をいたわる新しい健康習慣をお届けしたいという想いから、2022 年より OKOME BAKERY 公式オンラインストアで米粉ベーグルの販売を開始しました。これまで冷凍製品のための展開でしたが、より手軽に日常に取り入れていただけるよう、常温で保存可能な“パンケーキミックス”という新たな製品カテゴリーを展開いたします。

新製品「国産米粉のパンケーキミックス」は、国産の米粉と玄米粉を使用し、ふわっと香るバニラの風味と、米粉ならではのもちりとした食感が特長。小麦不使用・グルテンフリーのため、アレルギーをお持ちの方や、グルテンコントロール※を意識している方にも安心です。

「グルテンはなるべく控えたいけれど、ハードルが高く感じる」という方に向けて、週末のランチやお子様のおやつなど、グルテンコントロールのはじめの一歩としてもお勧めの一品です。

※グルテンコントロール：グルテン(小麦)を完全に除去するのではなく、無理なく楽しみながら“できるだけ控える”というライフスタイルです。

【製品概要】

- ◆ 製 品 名 : 国産米粉のパンケーキミックス
- ◆ 販 売 場 所 : 通信販売(ファンケルオンライン)
- ◆ 発 売 日 : 2025 年 7 月 15 日(火)
- ◆ 内 容 量 : 200g
- ◆ 価 格 (税 込) : 398 円
- ◆ 特 長 : 国産米粉と玄米粉を使用し、ほんのりバニラ風味が香る贅沢な味わいと、米粉ならではのもちりとした食感が特長のパンケーキミックスです。小麦不使用・グルテンフリーなので小麦アレルギーのある方でもお召し上がりいただけます。

【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。美容と健康を大切にすべての方へ、「食」を通じて自分自身をいたわる新しい習慣をお届けしたいという想いから誕生しました。私たちが提唱する「グルテンコントロール」は、無理なく楽しみながらグルテンを控えるライフスタイルです。その実現のために、「おいしさ」を妥協せず、心から満足いただけるグルテンフリー製品を追求しています。



・ホームページ : <https://okome-bakery.com/>

※パンケーキミックスは OKOME BAKERY 公式ホームページでの販売はございません。

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

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