

報道関係者各位(参考情報)

2022年2月21日

2月22日 新発売 「OKOME BAKERY」**新ブランドでグルテンフリーのベーグルを販売**

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2月22日(火)から、新ブランド「OKOME BAKERY(おこめベーカリー)」を新たに設立。米粉を使用したグルテンフリーのベーグル(全5種類/価格:1,890円~3,240円<税込>)を専用ECサイト(<https://okome-bakery.com>)にて毎週火曜日12時から数量限定で販売します。

「OKOME BAKERY」は、コロナ禍で外出が難しい状況でも、ご自宅でグルテンフリーのお食事を美味しくお召し上がりいただきたいという想いで誕生したブランドです。Instagramを活用し、小麦アレルギーのある方はもちろん、20代から30代の美容意識の高い女性をターゲットに販売していきます。

**<製品特長>****◆米粉を使用したグルテンフリーのベーグル**

米粉ならではのもちりとした食感で、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

イタリアン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サイトでの販売に特化

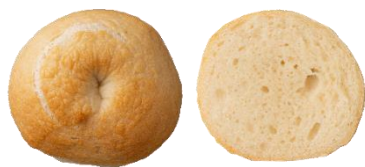
「OKOME BAKERYオンラインショップ」(<https://okome-bakery.com>)にて全国のお客様にお届けします。

<ブランド設立背景>

コロナの感染拡大に伴う人流抑制やまん延防止等重点措置により、レストランなどでの外食需要が減少する一方、ネットを中心とした新たなビジネスチャンスも生まれてきました。そこで「ファンケル 銀座スクエア」内に構えるカフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」では、通信販売で培ってきたD2Cのノウハウを生かしながら新たなお客様のニーズにお応えするために、新ブランド「OKOME BAKERY」を設立しました。

グルテンフリーながら美味しさを追求するために、「FANCL BROWN RICE MEALS」のシェフがプロデュースするなど、ファンケルならではのこだわりが詰まったベーグルです。

<各製品紹介>



■プレーン

生地にはミズホチカラと玄米粉を使用。小麦・卵・乳・白砂糖不使用のからだに優しいグルテンフリーベーグルです。

米粉ならではのもちりとした食感と、やさしい甘さをお楽しみください。



■生ハムと2種のチーズ

生ハムとチェダーチーズをたっぷり生地と練りこみ、仕上げにパルメザンチーズとブラックペッパーをトッピング。お食事としてはもちろん、お酒のお供にもお勧めです。



■きんぴらごぼう

グルテンフリーの醤油を使用した自家製のきんぴらごぼうを生地に包み、たっぷりの白ごまをトッピングした新感覚の和風ベーグル。焼き魚やお味噌汁など和食と一緒に。



■とろけるチョコレート

大人な甘さのフォンダンショコラをイメージしました。オーブントースターでパリッと焼いたら中からチョコレートがとろり。自分へのご褒美に。



■ケールとあんこ

生地にはファンケルのケール青汁を使用しています。中には甘さを控えめに炊いた自家製のあんこがたっぷり。ギルトフリーベーグルで美味しく健康に。

<製品概要>

| | |
|----------|--|
| 発売日 | 2022年2月22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個セット(各製品1個) :1,890円(税込) *期間限定 ■10個セット(各製品2個) :3,240円(税込) *定番商品 |
| 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。 |

※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。

「OKOME BAKERY」担当者コメント



グルテンフリーアドバイザー
事業企画本部 藤田 恵里佳

「OKOME BAKERY」が目指したのは「美味しくて、からだに優しい」グルテンフリーです。「グルテンフリー＝小麦アレルギーのある方の食事」というイメージをお持ちの方も多いと思いますが、美容や健康のために生活の中にグルテンフリーを取り入れられる方が増えています。そこで、無理なく続けられる美味しいグルテンフリーの商品をお客様にお届けしたいと思い、何度も試作を繰り返しながら商品開発いたしました。温めるだけでお召し上がりいただけるのもポイントです。

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/>