株式会社ファンケル
横浜市中区山下町 89-1 〒231-8528
代表取締役社長執行役員 ＣＥＯ 島田和幸
TEL :045-226-1200

報道関係者各位（参考情報）

2022 年 7 月 4 日

7 月 4 日 新発売

「OKOME BAKERY」
新味を含むアソートセットを新発売

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「3 種のお豆」「たっぷりレーズン」「枝豆チーズ」を含む 5 種のアソートセット（価格：2,200 円～3,240 円＜税込＞）を、7 月 4 日（月）から数量限定で販売します。

新味の開発にあたっては、「OKOME BAKERY」の公式Instagramにてアイデアを一般募集しました。お寄せいただいたアイデアを参考に開発を重ね、このたびの販売に至っております。

＜製品特長＞

◆米粉を使用したグルテンフリーのベーグル

米粉ならではのもっちりとした食感で、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サイトでの販売に特化

「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

「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ました。

【本件に関するお問合せ】 株式会社ファンケル 広報部 森貴英・大塚肇：045-226-1230

＜各製品紹介＞

■ 3 種のお豆

プレーンベーグル生地に小豆、白手亡（てぼう）豆、えんどう豆の 3 種のかのこ豆を包み、白ごまをふって焼き上げました。和菓子に使用されることの多いかのこ豆は米粉生地との相性が良く、からだに優しい和ベーグルです。

■ たっぷりレーズン

国内工場で選別した砂糖・オイル不使用、無添加のカリフォルニアレーズンをプレーン生地にたっぷりと混ぜ込み焼き上げました。カリフォルニアの太陽をいっぱいに浴びたレーズンは粒がふっくらと大きく、深い味わいがあります。レーズンには食物繊維、鉄分、カリウム、ポリフェノールなど女性に嬉しい栄養成分がたくさん含まれています。

■ 枝豆チーズ

今が旬の「枝豆」とチーズをプレーン生地に混ぜ込み焼き上げました。枝豆にはタンパク質、食物繊維、ビタミンB_1・B_2、葉酸、鉄、カリウムなどの栄養素が含まれています。朝食やランチはもちろん、お酒のおつまみにもお勧めの一品です。

＜製品概要＞

発売日	2022 年 7 月 4 日（月）
販売方法	■OKOME　BAKERYオンラインショップ（https://okome-bakery.com） 毎週月・火曜日 12:00～数量限定販売　※限定数に達し次第販売終了
価格（税込）	■ベーグルアソート 10 個セット（各製品 2 個）：3,240 円（税込） プレーン／とろけるチョコレート／3 種のお豆(New)／たっぷりレーズン(New)／枝豆チーズ（New） ■ベーグルアソート 7 個セット（プレーン 3 個、ほか 4 種各 1 個）：2,200 円（税込） ■プレーンベーグル 10 個セット：2,700 円（税込） ※送料は全国一律 500 円
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。

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/