



市内産米粉パン

福岡市内産・県内産の米、ヘルシー素材の安心安全な材料で安心して食べてもらいたい
おいしい笑顔のための米粉パン

もちりオレンジ、もちりシンプル等、市内産・県内産の米粉をたっぷり使ったもちもち食感のおいしい米粉パンです。季節ごとの旬を感じるメニューで、足を運ぶたびに新しい商品に出会える楽しみも。博多じょうもんさん市場にしかない、懐かしくも新しい商品が毎日パン工房で手作りされて並びます。



パンづくりは新しい発見と科学実験の連続

JA 福岡市 米粉パン担当 田中 寛子さん

「パンの仕上がりは当日の気候や素材によって変わりますので、毎日が実験のようなものです。毎日の課題や、生地の変化がありどこまでもゴールがありません。素材の声をしっかり聞いて、日々の手の感覚をその日の形にしていけます。」米を微粒子に粉碎しているため口当たりが柔らかく、ふんわりしたスイーツやもちりとしたパンを作ることができるとのこと。米粉に、人気のココアやコーヒー、フルーツを合わせたものに加え、豆乳、ヨーグルト、竹炭、季節野菜を組み合わせたものなど、ヘルシー素材を取り入れて心も体も元気になる商品を作っているそうです。



ここがオススメ!

- もちもち食感で腹もちがいい
- 市内産のお米からつくった米粉使用
- ショートニング・マーガリン不使用

市内産米粉パン

■ 商品情報

販売額：130円（税込）～

■ お問い合わせ先

JA福岡市 福重食品加工施設（パン工房）
福岡市西区福重1丁目16-6
TEL：092-894-3015

■ 主な販売先

・博多じょうもんさん市場

■ 注意情報

・米粉パンには小麦のグルテンが使用されています。
小麦アレルギーの方はご注意ください。

