

どれだけ食べても太らない、究極のエコパン。

野菜の芯などを材料にしたパンのレシピ開発に成功！

～ノンカロリーで栄養満点、究極の「エコパン」を毎日ご家庭で～

料理教室を全国 83 カ所に展開する株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区、代表取締役：小俣 大、以下 ホームメイドクッキング）は、特殊な発酵技術の開発により、野菜の芯などを主な材料として使った新たなパンの製法開発に成功致しました。

今後、本レシピを使った「エコパン」作りの講座を弊社の主軸として全国 83 教室にてレッスンを開催していくと同時に、弊社教室で開催されるクッキングパーティ

(<http://www.homemade.co.jp/corporate/index.htm>)のレシピとしても全国展開していく予定です。

また、これに伴い本レシピの普及を目指すべく、弊社のロゴマークを下記の通り、変更致します。

旧ロゴマーク



homemade
cooking



新ロゴマーク



nature & smile
eco
homemade
cooking
ホームメイドクッキング

■ 開発の背景

ホームメイドクッキングは、これまで北海道産小麦を主体としたレシピを中心にパン講座を開催してきました。

しかしながら、お客様より

- ・低カロリーで美味しいパンを家庭で作りたい！
- ・できるだけ材料費を抑えて、より多くのパンを作りたい！

とのお声を多数いただいたことから、この度「エコパン」レシピを開発いたしました。

「エコパン」は、ご家庭のキッチンから日々出てくる、料理で使わない野菜の芯、切りくず、使わない根菜類の葉等を主材料としてパンの生地を練り上げ、弊社が開発した独自の発酵過程を経て、従来のパンにはない独特の風味を引き出すことに成功した、これまでにない究極の「エコ」を追求したパンです。

これにより、従来家庭ごみとして捨てられていた材料を使って、ノンカロリーで美味しく、栄養満点の「エコパン」をご家庭で毎日お楽しみいただくことが出来るようになりました。

どれだけ食べても太らず、おまけに材料費もかからない究極の「エコパン」を是非皆様のご家庭でお楽しみ下さい。

■「エコパン」の特長

1.ノンカロリー

主材料が野菜なので、糖質が全く含まれず、ノンカロリーのパンを実現しました。毎日どれだけの量を食べても、全く太ることはありません。当然ながら、βカロチン、各種ビタミンが豊富で栄養満点です。

2.材料費ゼロ

通常生ゴミとして捨ててしまっている部分が材料なので、全く材料費がかからず、極めてお財布にもやさしいパンです。家庭から出る生ごみを大幅に減少させることにも繋がります。

3.独特の風味と食感

独自の発酵技術により、野菜の風味を生かした、これまでのパンにはない「エコパン」ならではの独特の風味と食感をお楽しみいただけます。

■ロゴの変更理由

今回の新レシピ開発成功に伴い、今後「エコパン」を弊社の主軸商品として位置づけ、全社挙げて普及に務めていく予定です。

これにより、食を通じて世の中の皆様方の健康維持に少しでも貢献していきたい！といった弊社の強い思いを、改めて新ロゴに表現したものです。

■「エコパン」講座の概要

名称 : 究極の「エコパン」コース
開催日 : 2016年4月1日
受講料金 : 500円(税込)
所要時間 : 2時間
開催教室 : ホームメイドクッキングの全国83教室
URL : <http://www.homemade.co.jp/>

■今後の展開

今後、本レシピを主要講座として全教室で開催するとともに、「エコパン」をベースとした「エコフランスパン」「エコクロワッサン」「エコロール」「エコ食パン」といったエコ・シリーズ・レシピを順次開発していくことを検討しております。

また、全国教室で開催しているクッキングパーティの中でも提供させていただく予定です。

本日はエイプリルフールです。

