

**グルテンフリースイーツ「come × come」の素材をリニューアル
老舗米粉メーカー『粉源』の米粉と『さかもと養鶏』の白鳳卵を使用
新商品として「なめらかクリームチーズスフレ」を発売開始**

築野食品工業株式会社(本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>)は、こめ油と米粉のグルテンフリースイーツ「come × come」の素材を、老舗米粉メーカー『粉源』の米粉と『さかもと養鶏』の白鳳卵（はくほうらん）に変更し、更に自社栽培のお米を使用することで、お求めやすい価格にリニューアルいたします。また、新商品として「なめらかクリームチーズスフレ」を2020年4月27日(月)から販売開始致します。

販売サイトリンク：https://www.tsunorice.com/product/gluten-free_souffle_cheese_cake/

「come × come」は、2019年より築野食品工業が販売する製菓・製パン用の国産こめ油「Patisserie & Boulangerie Oil(P&B オイル)」と米粉を使用した、グルテンフリースイーツです。販売当初より人気を集め、より美味しく、よりお求めやすいグルテンフリースイーツを追求し、米粉は自社栽培米と老舗米粉メーカー『粉源』の製粉技術で作られた素材を使用。鶏卵は奈良県鶏卵品評会で最優秀賞にも選ばれたブランド卵、甘味たっぷり『さかもと養鶏』の白鳳卵を採用し、素材の風味を楽しめる味わいを実現いたしました。

新発売となる「なめらかクリームチーズスフレ」は、油脂類の中でも冷蔵で固まりにくいこめ油を使うことで究極のなめらか食感を実現。素材本来の美味しさを引き出すこめ油の特長によって、オーストラリア産クリームチーズと今回新たに採用した白鳳卵の濃厚な風味を最大限に活かした仕上がりになっています。この素材でしか作れない「なめらかクリームチーズスフレ」を、ぜひご賞味ください。



※実際の商品はふた回りくらい大きいです。(直径約15cm/重さ約310g)

■なめらかクリームチーズスフレ 商品概要

商品名：なめらかクリームチーズスフレ

発売日：4月27日(月)

販売価格：1,900円(税抜)

サイズ：直径約15cm/重さ約310g

原材料名：ナチュラルチーズ(乳を含む) (オーストラリア)、鶏卵、砂糖、食用こめ油、米粉、コーンスターチ、乳製品(乳を含む)

商品ページ：https://www.tsunorice.com/product/gluten-free_souffle_cheese_cake/



■ 「come×come (コメトコメ)」 をこだわりの素材にリニューアル

グルテンフリースイーツの美味しさとお求めやすさを追求し、米粉と鶏卵をこだわりの素材へとリニューアルしました。

・ 明治 10 年創業の老舗米粉メーカー『粉源』で製粉した自社栽培米の米粉

米粉は当社が和歌山県伊都郡かつらぎ町に保有している田圃で栽培したヒノヒカリを製粉して使用。製粉は奈良県にある明治 10 年創業の老舗米粉メーカー『粉源』に依頼しています。お米を水に浸し柔らかくしてから製粉する湿式製法によりデンプン損傷の少ない米粉が出来あがるため、よりなめらかで軽い食感のスイーツに仕上がります。



・ コクと甘味がたっぷり『さかもと養鶏』の新鮮な白鳳卵（はくほうらん）

鶏卵は奈良県五條市『さかもと養鶏』の白鳳卵を採用。

若い姉妹が経営を担う同社は「おいしい卵でみんなが幸せに」「おいしい卵は、健康な鶏から」をモットーに養鶏に励んでいます。餌はもちろんのこと、飼育環境や健康管理など細部にまで気を配って育てられた鶏から産まれた卵は臭みがなく、コクと甘みがたっぷりつまって美味しいと評判です。

奈良県鶏卵品評会で最優秀賞にも選ばれたブランド卵の美味しさは、素材の良さを引き出すこめ油によって最大限まで活かされています。



■ グルテンフリースイーツ「come×come」とは

「come×come」は、築野食品工業が販売する製菓・製パン用の国産こめ油「Patisserie & Boulangerie Oil(P&B オイル)」と、米粉を使用した、グルテンフリースイーツです。米ぬかで作ったこめ油と米粉、原料はどちらも『お米』なので相性抜群。米粉の素朴な美味しさと卵や牛乳などがもつ、素材本来の風味を楽しんでいただけるよう余計な添加物はできるだけ使わず※シンプルな原材料を使用しています。



※フィナンシェにはベーキングパウダーを使用しています。

■ 販売情報

①Web サイト (<https://www.tsunorice.com/>)

②代官山 コメユキッチン

東京都 渋谷区代官山町 20-20 モンシェリー代官山 B1 代官山地下グルメ街

Comeyu Kitchen
Produced by TSUNO

■ その他の商品ラインナップをご紹介します！

・ うるおいシフォン

1 ホール 1,200 円(サイズ：W140×H55mm)

しっとりなのにふわふわ。そして柔らかな甘み。赤ちゃんのほっぺのようななめらかな食感のシフォンケーキ。



・もちりフィナンシェ風焼菓子

1個 210円(サイズ：35×70×H20mm)

素材の風味を生かすこめ油だからこそ、アーモンドの風味を楽しめます。
もちりなのに軽く、飽きのこないフィナンシェ風焼菓子です。



・ほろほろ手作りクッキー

4枚 250円(サイズ：直径35mm)

お口の中でスッとほどける、さっくりほろほろな食感。
米粉のもつ素朴な美味しさとやさしい甘味スイーツです。



(全て税抜価格)

○よりお求めやすく、商品価格を改定。

自社栽培のお米を使用することにより、「うるおいシフォン」と「ほろほろクッキー」の商品価格をよりお求めやすい価格へと改定いたしました。

- ・「うるおいシフォン」 〈改定前〉1,800円 → 〈改定後〉1,200円 (税抜)
- ・「ほろほろクッキー」 〈改定前〉260円 → 〈改定後〉250円 (税抜)

■TSUNOの製菓・製パン用こめ油「P&Bオイル」

独自製法により、米ぬかの中に豊富に含まれる機能性成分「 γ -オリザノール」をたっぷり含有した製菓・製パン用のプレミアムなこめ油。

P&Bオイルを使用すると、水分と油分が生地にとどまり、しっとり仕上がります。

また、きめの細かい生地がができあがり、ふんわり食感になることが特長。また、油を熱したときにいやなニオイがしないので、素材の風味を生かします。



180g 390円/1500g 1,200円
(税抜)

【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。

設立：昭和22年2月1日

代表者：代表取締役社長 築野富美

URL：<https://www.tsuno.co.jp/>

商品情報サイト：<https://www.tsuno.jp/>

come x come (コメトコメ)関連サイト

Instagram：[come_x_come \(https://www.instagram.com/come_x_come/\)](https://www.instagram.com/come_x_come/)

通販サイト：https://www.tsunorice.com/products/list.php?category_id=31

【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

築野食品工業 PR 事務局(登坂・埴和・大澤)

TEL：03-6303-1212 FAX：03-6303-2773 携帯電話(登坂)：080-5028-1133

E-MAIL：tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp