

新 JAPAN PROJECT

「2種類の玄米ペーストパン」を 羽田空港・阿蘇くまもと空港ラウンジにて提供 ～「玄米ペースト」をより多くの方々に知ってもらいます～

2017年5月30日
第17027号

JALは、株式会社熊本玄米研究所・玄氣堂(本社:熊本県菊池郡)が製造・販売している「玄米ペーストパン」を6月1日から30日までの期間、羽田空港JAL国内線のダイヤモンド・プレミアラウンジと阿蘇くまもと空港サクララウンジにて提供します。

玄氣堂は、農業の振興、農村地域(特に中山間地)を活性化したいという思いから生まれました。パンの消費拡大に押され、米の消費量は年々下がり耕作放棄地が増えているなか、米の需要促進そして耕地の再利用を図るため、玄米をペースト化させ加工する技術を開発し、パスタ(玄米100%グルテンフリー)やパン(玄米80%以上グルテン20%以下使用)の製造販売をしています。



ペースト化する事で、原料を製造する際に生じるロスを減らす技術革新と、それに伴いこれまでの米粉製品と比べ高い栄養価を保ったまま製品化する事に成功しました。食の健康への関心が高まる中、不足しがちなビタミン・ミネラル・食物繊維をたっぷり含んだ、玄米ペーストパンの「しっとり」「ふんわり」「もちり」とした味わいをお楽しみいただけるようになりました。

健康に良い商品の開発を通して国内の耕作放棄地の再生に向けた玄氣堂の取り組みにJALは共感し、これらの商品をより多くの方々に知っていただくようPRのお手伝いをさせていただきます。

JALは、今後もお米を含めた熊本の農産物や観光資源の素晴らしさをお伝えし、産業振興につながるよう努めてまいります。

1. 商品 : 玄米塩バターパンミニ、玄米ミニクロワッサン
2. 提供場所 : 羽田空港 JAL国内線 ダイヤモンド・プレミアラウンジ(1日100～150個程度)
阿蘇くまもと空港 JAL国内線 サクララウンジ(1日30個程度)
※無くなり次第終了します。
3. 期間 : 2017年6月1日～30日
4. お問い合わせ : 「玄氣堂 コメノパンヤ」 TEL096-293-1323 <http://genkido-genmai.com/>



左:玄米塩バターパンミニ
右:玄米ミニクロワッサン