

2022年3月29日

食べ方はスウェーデン、食感は和風な  
ハイブリッドパンケーキミックス  
北欧風デザインのパッケージでキッチンにも映え、ギフトにもピッタリ

岡山県 半鐘屋が正式販売開始



株式会社半鐘屋（本社：岡山県津山市、代表取締役：岡田裕治、以下 半鐘屋）は、新製品「米粉を使ったスウェーデン風もちもちパンケーキミックス」を、2022年4月1日から正式に販売開始いたします。（一部の店舗様でプレ販売を実施。）

この新商品は2月にクラウドファンディングで先行販売を実施したところ、目標額を大きく上回り、達成率653%、170名を超える多くのサポーター様にご支援いただきました。

開発にあたっては、津山市地域雇用創造協議会のご支援をいただき、兵庫県のデザイン会社「株式会社SASI」にパッケージデザイン他、強力なバックアップをお願いいたしました。

当初は、もちもち感を活かした和風なイメージ路線を考えていましたが、途中、株式会社SASIのスウェーデン人スタッフから届いた本場のパンケーキ画像は、大きな衝撃となり、私どもの心と胃袋をとらえました。また、コロナ禍において、自宅で他国の雰囲気を感じられるようにという思いから、日本とスウェーデンのコラボのようなパンケーキが登場することとなった次第です。

最大の特長であるもちもち感とは、地元契約農家さんのうるち米を弊社独自の湿式気流粉碎による製粉で仕上げたものです。トレーサビリティ確かな商品で、消費者の皆様へ、安心・安全な商品をご提供してまいります。

また、スウェーデン風に薄く焼き上げ、具材を巻いたりのせたりすることで、パンケーキと具材の一体感を楽しめる食べ方をご提案してまいります。

さらに、このパンケーキのお供として、北欧産原料『リンゴンベリー』を使ったジャムも限定生産し、販売いたします。リンゴンベリーとてんさい糖のみを使ったジャムは、甘すぎず、リンゴンベリーの酸味がとても良いアクセントになっています。パンケーキのみならず、北欧風な肉料理などにもお使いいただけます。ぜひ一度ご賞味ください。パンケーキとセットにすると、ギフトにも最適です。

### ●米粉を使ったスウェーデン風もちもちパンケーキミックスの特長

1. 小麦不使用。岡山県産米粉使用（現在は津山市産）
2. こだわりの奄美諸島産島砂糖使用。程よい加減の甘味。
3. アルミ不使用のベーキングパウダー使用
4. スウェーデン風もちもちパンケーキの楽しみ方レシピつき



### ●リンゴンベリージャムの特長

1. 北欧産リンゴンベリー使用
2. 国産のてんさい糖使用

### ●概要

- ・名称：米粉を使ったスウェーデン風もちもちパンケーキミックス
- ・発売開始日：2022年4月1日
- ・販売価格：300円（税込）
- ・内容量：150g
- ・パッケージサイズ：13cm×7cm×4.5cm

- ・名称：リンゴンベリージャム
- ・発売開始日：2022年3月19日
- ・販売価格：840円（税込）
- ・内容量：170g

※リンゴンベリージャムは、限定生産のため、在庫なくなり次第、販売終了となります。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社半鐘屋 岡田、木村、広瀬

岡山県津山市伏見町 23

TEL：0868-22-5128

FAX：0868-22-1632

mail：info@hanshoya.co.jp