

報道関係者各位
プレスリリース

2023年12月14日
株式会社半鐘屋

半鐘屋が新ブランド発表

『BEAMS EYE on OKAYAMA』で先行販売開始

このたび、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、日本の魅力や良さを世界へ発信するプロジェクト「BEAMS JAPAN」と、岡山県とがコラボした商品開発事業に参加しました。

2023年12月20日から開催される『BEAMS EYE on OKAYAMA』（ビームス ジャパン新宿）にて、『世界を米粉が歩いたら』シリーズ2点、同シリーズ関連商品として2点の計4商品を先行販売いたします。

半鐘屋の新しいブランドとなる「世界を米粉が歩いたら」シリーズは、穀粉製造業を営む半鐘屋が最も得意とする岡山県産米粉を使った商品で、『世界中のパンケーキを米粉で表現したらどんな感じになる?』といったテーマをもとに、開発を進めてきた商品です。既に好評販売中の『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』に、新たに韓国・日本を加え、今後もさまざまな国々のシリーズに広げていく予定となります。

さらには、同シリーズのわきを固める、ジャム、たれ、あんバターの強力な関連商品もご用意し、セット販売やギフトにも対応できるラインナップが勢揃いしました。

また、『BEAMS EYE on OKAYAMA』コーナーにおいて、下記日程には試食販売を実施する予定です。年末のお忙しい時期ではございますが、ぜひともお立ち寄りくださいますようお願い申し上げます。

『BEAMS EYE on OKAYAMA』

開催日程 : 2023年12月20日（水）～2024年1月23日（火）

※2023年12月20日（オープニング）、23日24日は、試食販売を実施予定。桃太郎パンケーキ、白小豆あんバターなどをご試食いただけます

開催場所 : ビームス ジャパン（新宿） 東京都新宿区新宿 3-32-6 1F 特設コーナー

TEL : 03-5368-7314

ビームスジャパン特設サイト :

<https://www.beams.co.jp/special/teamjapan/okayama3/>

商品の概要

1. 「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」既販売

食べ方はスウェーデン風、食感はもちもち日本風。岡山県産米粉、奄美諸島産砂糖使用。北欧風のパッケージ。150g入り 定価 380 円（税込み）

2. 「リンゴンベリージャム」既販売

北欧産リンゴンベリーを使用した、国内製造ジャム。添加物不使用。 170g 定価 910 円（税込み）

3. 「米粉を使った韓国チヂミ風ミックス」new

黄ニラ大使（植田輝義氏）の岡山県産うるち米を使用し、シンプルに仕上げたチヂミ風ミックス。150g入り 定価 380 円（税込み）

4. 「黄ニラ大使の黄ニラ入り黄ニラチヂミのたれ」new

韓国チヂミ風ミックスにピッタリなチヂミ専用たれ。植田氏の黄ニラ使用。150ml 910 円

5. 「桃太郎パンケーキ®」～岡山県産コシヒカリ米粉と岡山県産もちきび粉できびだんご風ミックス粉 new

岡山県産うるち米（コシヒカリ）、岡山県産もちきびを使用したきびだんご風パンケーキ。コシヒカリの甘味ときびのほろ苦さを味わうパンケーキ。120g入り 定価 380 円（税込み）
今後は『桃太郎パンケーキ』シリーズも仲間が増える予定です。

6. 「白小豆あんバター」new

岡山県玉野市産『備中夢白小豆』を贅沢に使用したあんに、バターの風味をプラス。まるでキャラメルのようなミルクィな味わい。桃太郎パンケーキにあわせる、極上のあんバターです。160g 定価 910 円（税込み）

専用サイトも準備中。12月20日から公開！！

<http://www.hanshoya.co.jp/sekakome/index.html>



左から「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」、「リンゴンベリージャム」、「米粉を使った韓国チヂミ風ミックス」「黄ニラ大使の黄ニラ入り黄ニラチヂミのたれ」「桃太郎パンケーキ」「白小豆あんバター」