

日清製粉 旨味と甘味、口溶けの良さが調和した、業務用パン用粉 「Echord〔エコード〕」新発売

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：見目 信樹）は、新しい業務用パン用粉「Echord〔エコード〕」を、本年9月16日（水）より全国で発売します。

■開発の背景

近年、ベーカリーの多様化により使用する原材料へのこだわりが高まっていることから、小麦粉に求める品質もより一層多様化しています。そこで当社は、一口ひと口かむほどに広がるコクのある味わい、口溶けの良さにこだわったパン用粉を開発いたしました。旨味や甘味が奏でる絶妙な余韻が残る逸品です。

■「Echord」の特長

- ①パンの旨味と甘味の広がり
- ②ミキシング時の生地扱いやすさ
- ③口溶けの良さ

★製品名の由来★

「echo」は余韻、「chord」は調和を表します。旨味、甘味の余韻と口溶けの良さが調和した小麦粉を表す造語として「Echord〔エコード〕」と名付けました。



<製品概要> 荷姿 : 25kg 袋 クラフト袋
粗蛋白 : 11.9%
灰分 : 0.36%
原材料 : 小麦粉

製品を使用したバターロールとイギリスパン▶



この件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：山口・寺岡

【住所】東京都千代田区神田錦町1-25 【電話】03-5282-6650