

小麦粉を使わない冷凍お好み焼が完成

2018年4月16日「豚玉 新味グルテンフリー」冷凍食品販売開始

■冷凍グルテンフリーお好み焼が完成

大阪千日前で誕生したお好み焼専門店「千房」を軸にお好み焼、鉄板焼店ならびに冷凍食品販売事業を展開している千房ホールディングス株式会社(本社:大阪市、代表取締役社長 中井政嗣)は、グルテンフリーのお好み焼を開発、小麦粉の代替製品には、ヤンマー株式会社(本社:大阪市、代表取締役 会長 兼 社長山岡 健人)の米ゲル量産化技術で確立命名された「ライスジュレ*1」を使用し、当社ならではの風味と食感を保ちながらグルテンフリー化に成功。2017年12月18日より一部店舗で新商品「豚玉 新味グルテンフリー」の販売をスタートさせましたが、引き続き冷凍食品化の研究開発をすすめ、2018年4月16日より、千房ネットショッピングサイト、YAHOO!ショッピングサイトなどで販売を開始致します。



小麦粉の代用に使用する「ライスジュレ」

*1 「ライスジュレ」とは国立研究開発法人農研機構食品総合研究所の特許を使用した食品素材「米ゲル」の商品名
製造:ライステクノロジーかわち株式会社
販売:ヤンマーアグリノベーション株式会社

■グルテンフリーお好み焼を身近に

小麦粉などに水を加えて練ると小麦成分のグルテニンとグリアジンの2種類のたんぱく質が結びつき、グルテンになります。海外有名スポーツ選手や有名モデルなどがグルテンを摂取しない食事療法、ダイエットなどを取り入れ国内での認知も高まっている一方で、小麦は食物アレルギーの中でも、鶏卵・乳に次ぐ重要なアレルギーの一つでもあります。冷凍商品化によって、ひとりでも多くの方々に、千房のグルテンフリーお好み焼をお召し上がり頂くことが可能となりました。



商品パッケージ



商品イメージ

■美味しさにこだわる製法、安心・安全への取組み

「豚玉 新味グルテンフリー」は、香住食研株式会社(所在地 兵庫県、代表取締役 黒野 加津男)にて製造いたします。攪拌、反転などの工程は機械を使用せず手作業にこだわり当社ならではの食感、風味を実現しております。同施設で小麦粉を使用する食材の製造も行っている*2ことから、「豚玉新味 グルテンフリー」は、同施設で他の小麦製品の製造を行わない夜間に製造をおこないます。製造前には、機器、専用器具等の洗浄、ふき取り検査をおこない、完成した商品につきましても、製造ロット毎に専門機関にて成分検査を実施の上、小麦成分が10ppm以下*3の製品のみ市場に投入いたします。

*2 本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しています。

*3 10ppm以下=小麦粉1kgあたりの含有量10mg以下(国内アレルギー表示基準)



拭き取り検査



手焼き製法



洗浄済み製造ライン



無作為にピックアップ成分検査へ

＜本件に関するお問い合わせ先＞

千房ホールディングス株式会社
マーケティング室 小川 (オガワ)
TEL:06-6633-1570

〒556-0011 大阪市浪速区難波中1丁目10番4号 南海野村ビル9F
E-Mail:h.ogawa@chibo.com URL:http://www.chibo.com

■商品概要



「豚玉 新味 グルテンフリー」

定価 ¥700-(税抜き)

販売日 2018年4月16日

販売サイト 千房 ネットショップ <http://www.chibo.com/online/>

千房 YAHOO!ショッピングサイト <https://store.shopping.yahoo.co.jp/chibo-netshop/>

千房 グループ概要

■千房ホールディングス株式会社

所在地：<本社> 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中1丁目10番4号 南海野村ビル9F
TEL:06-6633-1570

創業：昭和48年12月

設立：昭和49年11月

代表取締役社長：中井政嗣

資本金：48,000,000円

■千房株式会社

屋号：「千房」「エレガンス千房」「ふれじでんと千房」など

所在地：<本社> 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中1丁目10番4号 南海野村ビル9F
TEL:06-6633-1570

創業：平成17年4月

代表取締役社長：中井政嗣

資本金：50,000,000円

事業内容：直営、FC店舗運営

Web Site: <http://www.chibo.com>

