

平成 29 年 8 月 1 日
株式会社トランドール

～マヌカ蜂蜜トマト天然酵母を使用～「マヌカあんぱん」の発売について

この度、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：古賀大貴、店舗数：37 店）は、一部の店舗において、下記のとおり「マヌカあんぱん」を発売することとしましたので、ご案内いたします。

普通の蜂蜜よりも高い殺菌効果・美容効果があるとして注目されるニュージーランド産のマヌカ蜂蜜とトマトでつくった天然酵母を使用し、ふんわりした上質なパンで北海道産小豆を使用した餡をつつみました。

自分へのご褒美や博多の新たなお土産として、ふんわり柔らかな食感をお楽しみください。

1 発売日 平成 29 年 8 月 10 日（水）

2 商品名 「マヌカあんぱん」



3 価格 本体 220 円（税込 237 円）

4 発売箇所 トランドール 博多駅店 ※300 個/日の限定発売
グレンドールプラス 六本松 421 店（9/26 より発売）※数量未定

5 特長 「素材にこだわったやわらかあんぱん」

・マヌカ蜂蜜トマト天然酵母

熊本の株式会社古木家さまが独自に開発した抗菌力が強い「マヌカ蜂蜜天然酵母」（株式会社古木家 登録商標）と、地元熊本県産のトマトでつくった世界初の天然酵母

※マヌカ蜂蜜とは？

蜂蜜の中でも殺菌作用が強く、胃潰瘍の原因とされるピロリ菌の除去や傷の治りを早める働き、美容効果などで注目を浴びています。

・生地

てんさい糖や、大豆由来の油脂などからだにいい素材を使用しました。

・餡

北海道産小豆と、てんさい糖を合わせた無添加餡を使用しました。

・パッケージ

博多のお土産としてもご利用いただけるよう和紙柄を施し、ハチの巣をイメージした六角形と、青を基調としたシンプルなデザインで上質な風合いにしました。

<マヌカあんぱん>

<p>栄養素 (1個あたり)</p>	<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>262kcal</td> <td>水分</td> <td>12.4g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>6.7g</td> <td>脂質</td> <td>3.2g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>51.8g</td> <td>灰分</td> <td>1.1g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>79mg</td> <td>食塩相当量</td> <td>0.2g</td> </tr> </table>	エネルギー	262kcal	水分	12.4g	たんぱく質	6.7g	脂質	3.2g	炭水化物	51.8g	灰分	1.1g	ナトリウム	79mg	食塩相当量	0.2g
エネルギー	262kcal	水分	12.4g														
たんぱく質	6.7g	脂質	3.2g														
炭水化物	51.8g	灰分	1.1g														
ナトリウム	79mg	食塩相当量	0.2g														
<p>原材料</p>	<p>つぶあん（北海道）、甜菜糖（北海道） マヌカ蜂蜜トマト天然酵母</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マヌカ蜂蜜（ニュージーランド） ・天然水（熊本・阿蘇） ・トマト（熊本・阿蘇） <p>小麦粉、牛乳、イースト</p>																
<p>アレルギー表示</p>	<p>小麦、卵、乳成分</p>																

<参 考>

<p>甜菜糖</p>	<p>小腸でのグルコースの吸収抑制等による血糖値上昇抑制効果が期待できるベータグルガロシドを含んでいます。</p>
<p>マヌカ蜂蜜</p>	<p>胃潰瘍、胃ガンの原因の一つであるピロリ菌に対し、高い殺菌効果があると言われています。抗生物質と違い副作用の可能性もありません。</p>