News Release
報道関係者各位

小田象製粉

パン屋の人手不足を解消する「機能性小麦粉」新発売！！

美味しくパン造りの効率をあげるパン用粉「GANESHA（ガネーシャ）」

小田象製粉株式会社（本社：岡山県倉敷市児島塩生2767-68、代表取締役社長：小田眞司）では、機能性強力粉として「GANESHA(ガネーシャ)」を平成30年4月1日に発売します。

昨今、パン屋では労働時間の問題や人手不足・新人が定着しにくいなどの問題を抱えています。そこでパン屋のお悩みを小麦粉の力で解決しようと、自社独自の小麦粉粉砕技術を開発しました。通常一種類のパンを作るために仕込みから焼成までおよそ5時間ほど要します。そのため、長時間拘束されてしまいます。効率よく製造するために生地を冷凍・冷蔵すると冷凍障害・冷蔵障害がでてしまいパンの品質が落ちてしまいます。その問題を解決するために冷凍耐性、冷蔵耐性をもたせる必要がありました。そこで、小麦粉の粒度に着目し、通常と粉砕方法を変えました。粒度を細かくし水との結合を良くすることで、保水性を向上させパン生地を冷凍・冷蔵することができます。パンの品質を保ち、製造を都合の良い時間に調整することが可能になります。またパン生地が保水性をもち、安定することで新人でも扱いやすくなりました。

「GANESHA(ガネーシャ)」製品特徴

①パン生地の安定した扱い易さ

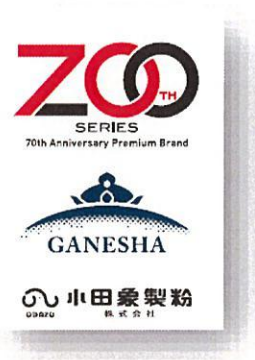
パン生地がべたつきにくく、
誰でも(新人でも)扱いやすいです。

②冷蔵・冷凍耐性がある

時間を調節することができ、
パンの製造効率をあげることができる。

③小麦の風味と旨味

小麦の風味を残し、甘みを活かしているため、
シンプルな配合のパンでも旨みがる。



製品名	GANESHA
内容量	25kg
荷姿	紙袋
発売地区	全国

名前の由来
幸運をもたらす象の顔をした神様「ガネーシャ」から、
小田象の「象」と最高級(神級)のパン用粉を表しています。

ロゴマークは冠をかぶせ、ガネーシャのお腹
の膨らみとパンの膨らみを表現しています。 GANESHA

小田象製粉株式会社
本社　工場　〒711-0934　岡山県倉敷市児島塩生2767-68　ＴＥＬ　086（475）2211（代）　ＦＡＸ　086（475）2213
大阪営業所　〒564-0063　大阪府吹田市江坂町2丁目6番10号江坂プラザ2階206号室

公式ＨＰ　http://www.odazo.jp　　お問い合わせ先：研究開発部　長畑　086-475-2211　(nagahata@odazo.jp)