

# 米ぬかがパン 女性に人気



中で、近く全国向けろ。

に販売する予定。

同社は一九九四年から、米

同社は、パンの原 ぬかをパンに配合することを

パンの専門店松栄堂（本社 料となる小麦粉に対して、米 計画した。しかし当初は二% 甲府市城東三丁目、興石征夫 ぬか含有率一五—六〇%の五 ほどの米ぬかを配合しただけ 社長）は、米ぬかを配合した 段階を設定したパンを製造、 で、風味や食感を損なってし パン「こぬか壮快パン」を製 販売している。価格は一本三 まった。また、焼いてから苦

## 甲府の松栄堂が製造販売

## 特許申請、全国展開へ

みが生じて商品化 には至らなかった という。試行錯誤 を繰り返した結 果、米ぬかの臭み

造、販売し、若い女性らの人 百—六百五十円で、一日平均 を封じ込める製造法を考案。

気を集めている。米ぬかを含 で約三百本が売れているとい 九六年から試験的に販売を始 んだパンの製法の特許を申請 ち。 めた。現在は本社直営店と東

興石社長によると、米ぬか 京、名古屋の協力工場での店

松栄堂の「こぬか壮快パン」 は食物繊維や鉄分などを豊富 頭販売だけだが、特許出願を 買い求める買い物客 にも含み、便秘や肥満、高血圧 契機に通信販売などで全国に

—甲府市武田2丁目 などの予防に効果があるとい 販売する。