

新商品 グルテンフリー新食品素材「米ゲル」を使用したお好み焼販売開始
「豚玉 新味～グルテンフリー～」完成！

■千房初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し、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～」として販売いたします。小麦粉の代替製品として、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しました。

※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



小麦粉の代用に使用する「ライスジュレ」

■ライスジュレで加速

小麦粉不使用のお好み焼は、米粉も含め様々な穀物で試作しましたが、いずれも当社のお好み焼の特徴であるしっとりとした舌ざわりや食感、風味の面で社内基準を満たすに至りませんでした。

しかし、ヤンマーアグリノベーション株式会社が販売する「ライスジュレ」は、その特性上、米独特の風味が少なく、また、保水性も高く弾力も調整可能な事から、調整を繰り返し、食感、風味全てにおいて、当社既存のお好み焼と遜色のない商品が完成しました。

■高まる需要に対応

小麦アレルギーの方への対応※2として、そして、加速する海外出店や、グルテンフリー食品に感心の高い欧米からの訪日旅客への受け皿拡大として、まずは、基準となる豚玉のグルテンフリー商品『豚玉 新味～グルテンフリー～』を2017年12月18日より、全国25店舗にて一斉販売いたします。

※2 同施設にて小麦粉を使用、調理しております。



写真はイメージです。



写真はイメージです。



大阪市中央区 訪日旅客で賑わう戎橋の様子 (2016年撮影)

■来春より冷凍食品を市場投入予定

グルテンフリーのお好み焼は、多様化する食生活、国外ニーズも期待出来ることから海外販売も視野に入れております。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、グルテンフリーの冷凍お好み焼の開発も進めており、来春の国内市場投入に向け最終調整を行っております。

将来的には、アレルギー対策が必要な学校給食や介護食、離乳食への参入なども視野に入れております。

＜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～」 ¥1,080-(税抜き)

※販売価格は店舗によって異なります。

販売日 12月18日

販売店舗 千日前本店/道頓堀ビル店/リノアス八尾支店/京都アバンティ支店
堺高島屋支店/高槻オーロラモール支店/曾根崎支店/華 千房 恵比寿ガーデンプレイス店
京橋京阪モール支店/ハービスプラザ梅田支店/有楽町ビックカメラ支店/そごう横浜店
エレガンス戎橋店/そごう千葉店/ルミネ立川支店/町田東急ツインズ支店
あべのキューズモール支店/新横浜支店/梅新支店/Esola池袋支店/京都四条河原町支店
西武池袋店/セレオ八王子支店/名代 千房 JO-TERRACE OSAKA店
ふれじでんと銀座コリドー店～BRANCH～

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>

