



YANMAR

Information

2021 年 11 月 8 日

ヤンマーホールディングス株式会社

梅田ワーフで「ライスジュレ」を使用したデニッシュ風食パン の提供を開始



＜「ライスジュレ」を使用したデニッシュ風食パン＞

ヤンマーホールディングス株式会社のグループ会社であるヤンマーマルシェ株式会社（本社：大阪市、社長：山岡照幸）が販売する米由来の食品素材「ライスジュレ」が、株式会社オペレーションファクトリー（本社：大阪、代表取締役社長：笠島明裕）が運営するレストラン梅田ワーフのメニューに採用されました。

梅田ワーフは“都会のシーサイドダイニング”をコンセプトに、日本各地から届く新鮮な魚介を提供するレストランです。同店が開発したデニッシュ風食パンの材料の一部としてライスジュレが採用され、11 月 8 日（月）よりランチメニューとして提供されます。

ライスジュレは、お米と水のみを原料とした 100%植物由来の食材です。保水性、保油性、増粘、ゲル化の機能があり、パンやお菓子の材料として使用いただくことで、もちり・しっとりとした食感を生み出します。この度開発された食パンはライスジュレを用いた生地まわりにデニッシュ生地を巻いて焼き上げており、しっとり

とした食感とデニッシュならではのサクサクとした食感が楽しめます。

梅田ワーフについて

http://www.opecac.com/store/u_wharf/index.html



<梅田ワーフ ランチメニュー>

食パンと楽しむ牡蠣の食べ比べランチ 税込 1,870 円

オマール海老のぐつぐつ石焼オムレツ ビスクソース 税込 1,320 円 など

ライスジュレについて

<https://www.yanmarmarche.com/food/products/ricegelee/>



<ヤンマーのオリジナル食品素材「ライスジュレ」>

<ヤンマーについて>

1912 年に大阪で創業したヤンマーは、1933 年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、産業用エンジンを軸に、アグリ、建機、マリン、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開し、お客様の課題を解決するソリューションを提供しています。ヤンマーは“A SUSTAINABLE FUTURE-テクノロジーで、新しい豊かさへ。”をブランドステートメントに掲げ、次の 100 年へ向けて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/> をご覧ください。

<注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。

【報道関係者お問い合わせ先】

ヤンマー コミュニケーション部 広報担当

E-mail: koho@yanmar.com