

ツインバード「感動シンプル」新製品

家電史上初のロカボマーク取得！低糖質生活がおいしくつづけられる

「おいしい低糖質パンベーカリー BM-EF38B」

「低糖質食パンミックス PY-PM01PS3」

2023年9月27日(水)発売予定



株式会社ツインバード(代表取締役社長 野水重明 本社:新潟県燕市)は、「おいしい低糖質パンベーカリー BM-EF38B」と「低糖質食パンミックス PY-PM01PS3」を2023年9月27日(水)に発売予定です。

「おいしい低糖質パンベーカリー」は、低糖質パンのおいしさにこだわり抜いたホームベーカリーです。普通の食パンのように自然に食べられる低糖質パンが焼ける、専用のパンミックスも同時発売。健康的な体のために、おいしさを我慢する。それが、これまでの低糖質生活の当たり前でした。ですが我慢は、長くはつづきません。今までの低糖質パンに足りなかったのは、「つづけられるおいしさ」でした。

「低糖質食パンミックス」は糖質が80%OFF※。「おいしい低糖質パンベーカリー」は普通の食パンと同じように毎日でも食べることでできる、おいしい低糖質パンを焼きあげます。また、従来モデルより搭載している低糖質ブランパンメニューも、さらにおいしさを追求しました。主食の代替で糖質量を減らすことで、健康を気遣う方にもっとバラエティ豊かで、つづけられる食事として楽しんでいただけます。

「こね」など工程にもこだわり、栄養価の高い全粒粉パン(100%)メニュー、要望の多かった米粉パン(グルテンフリー)メニューも搭載し、より幅広く、健康に意識がある方のニーズに応えます。

食べつづけられるおいしさで、低糖質生活は”我慢するもの”から、”楽しむもの”へ。「おいしい低糖質パンベーカリー」はロカボマークを取得しています。



※ 一般的な小麦粉(日本食品標準成分表2020年版(八訂)「強力粉1等」)との比較

ホームベーカリーの特長

おいしい低糖質食パンメニューと低糖質ブランパンメニュー

80%※も糖質がカットできるのに普通のパンのようなおいしさの低糖質パンと、さらにおいしくなった低糖質ブランパンが、低糖質な食事をもっと豊かにします



専用パンミックスを製造いただいている鳥越製粉株式会社のご協力のもと、低糖質パンとは思えないほどのおいしい仕上がりを実現しました。また、従来より販売している低糖質ブランパンミックスで焼けるふすま粉を使ったブランパンも、「こね」や工程を見直し、よりおいしく焼き上げることができます。

おいしさに加え、2種類のパンミックスは糖質80%OFF※。このパンミックスを使用すると通常のパンに比べ大幅に糖質をカットしながら、たんぱく質と食物繊維を効率的に摂取できるのでつづけたくなる。これまで低糖質な食事がつづかなかった方にも、今は心配はないけれど健康に気をつけたい、といったライトな方にもおすすめです。

※一般的な小麦粉(日本食品標準成分表2020年版(八訂)「強力粉1等」)との比較

トースト用食パンをはじめとする多彩なメニュー

冷凍保存からのトーストに適した「トースト用食パン」モードは、焼いたその日だけでなく、次の日もおいしく。多彩なメニューも、それぞれの食べ方やライフスタイルに寄り添います



トースト用食パンメニューは、加水率を調整し、時間が経ったり冷凍したりしても美味しく召しあがって頂ける中期保存に向けたメニューです。他にも米粉パンやハードパンといったパンまで、自動でおいしく焼き上がる専用メニューを幅広く搭載。

生地メニューや「こね」「発酵」といった工程ごとのモードを組み合わせれば、パンのサイズや形まで、食べ方に合わせたお好みの仕上がりに。うどん生地や焼きいもなどパン以外のバラエティメニューも豊富でさまざまなシーンでお使いいただけます。

毎日自然に使える、シンプルで使いやすいデザイン

日常で使い続けられる道具には、使いつづけていたいデザインがある。見やすいパネルにシンプルな佇まいで、毎日使いたくなるデザインを追求しました



清掃性の高いフラットな天面に、必要なボタンだけ光るシンプルな操作表示は、一見ベーカリーだと分からないほどキッチンになじみます。

使う時に確認できるふたを開けると見えるメニュー表など、使用しない時の佇まいもシンプルに。

消音～3段階で音量を変えられるので、操作音が気になる時間に使いたい方も安心です。

ツインバード独自のパンミックスシリーズ 特長

ツインバード独自のパンミックスシリーズ

低糖質パンよりも普通のパンが好みの方にお届けしたい新発売の「低糖質食パンミックス」と、従来より発売している「低糖質ブランパンミックス」



低糖質食パンミックス (新発売)

「おいしい低糖質パンベーカリー」で、味も見た目も普通の食パンのように食べられる、おいしい低糖質パンが焼けるミックス粉です。

業務用にも使われるミックス粉を元にしており、糖質80%OFF※、たんぱく質約1.7倍※、食物繊維約20倍※という、栄養価も魅力です。



低糖質ブランパンミックス

従来より販売している、ふすま粉を使ったブランパンのミックス粉で、ふすま粉の独特な風味のある茶色い色のパンが焼けます。

「おいしい低糖質パンベーカリー」で、従来機種よりよりおいしく焼き上げることができます。

栄養価は糖質80%OFF※でたんぱく質約3.7倍※、食物繊維約10倍※。

※一般的な小麦粉(日本食品標準成分表2020年版(八訂)「強力粉1等」)との比較

低糖質食パンミックス 詳細

NEW



製品名: 低糖質食パンミックス

品番: PY-PM01PS3

JAN: 4975058424077

価格: OPEN

ツインバードの公式ストア他、量販店店頭やWEBで購入いただけます

【製品仕様】

- 製品寸法: 個包装袋:W150mm×H230mm
ドライースト袋:W60mm×92mm
- 製品質量: 210g(パンミックス)
4g(ドライースト)
- 内容量: <低糖質食パンミックス>200g×3
<ドライースト>3g×3

●原材料名

<低糖質食パンミックス>

小麦たんぱく(オーストリア製造、国内製造)、でん粉、食物繊維、植物油/加工でん粉(小麦由来)、増粘多糖類、乳化剤、酵素
<ドライースト>

イースト/乳化剤(ソルビタン脂肪酸エステル)、V.C

ホームベーカリー 製品詳細

シンプルって、こんなに豊かだ。「感動シンプル」

「シンプル」であること。それは、自分にとって、本当に必要なもの。本質を見極めた先にあるもの。自分の生活にぴったりフィットし、日々を豊かにしてくれるもの。そんな家電の本質を追求して誕生したベーシックラインが「感動シンプル」です。使う人の気持ちに寄り添って、とことん考え抜いた“快適さ”は、長く使える品質と機能、そしてタイムレスなデザインというカタチとなって、あなたの日常生活に、発見と感動をお届けします。

「感動シンプル」ブランドサイト：<https://brand.twinbird.jp/?id=kandosimple>



製品名： ホームベーカリー

品 番： BM-EF38B

カラー： ブラック

JAN： 4975058563813

価 格： OPEN

【製品仕様】

- 製品寸法:W220×D320×H300mm
- 製品質量:5.0kg(付属品含む)
- 電源コード有効長:約1.4m
- 電源:AC100V (50/60Hz)
- 定格消費電力:555W
- 容量:食パンの場合 1.5斤/1斤
- タイマー:15時間(焼き上がりまで)

●メニュー

【パン】 1.低糖質食パン 2.低糖質ブランパン 3.食パン 4.トースト用食パン 5.早焼き食パン 6.ソフト食パン 7.ハード食パン 8.全粒粉パン 9.米粉パン(グルテンフリー)

【生地】 10.低糖質パン生地 11.低糖質ブランパン生地 12.食パン生地 13.ソフトパン生地 14.ハードパン生地 15.ピザ生地 16.パスタ/うどん生地

【その他】 17.もち 18.焼きいも 19.甘酒 20.こね 21.発酵(30℃) 22.成形発酵(35℃) 23.焼き St.音量設定

●付属品:計量スプーン、羽根取り棒、レシピブック



ものづくりの土壤、燕三条。

燕三条(新潟県 燕市・三条市)は、金属加工技術で知られ、日本を代表するものづくりの町です。わたしたちは、時代変化に寄り添い、新たなニーズに応えつづける燕三条の職人たちと共創することで、感動や快適を生み出すものづくりを目指しています。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社ツインバード マーケティング部 広報担当 内藤・郡田 tbpr@twinbird.co.jp
TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641