

# News Release

---



〒812 - 0014 福岡市博多区比恵町 5 番 1 号

---

2010 年 3 月 19 日

## 日本初のフランスパン専用粉「フランス」印発売 50 周年記念キャンペーン実施

---

鳥越製粉株式会社（本社：福岡市、社長 小西 敬一郎）は、日本初のフランスパン専用粉「フランス」印が発売 50 周年を迎えるにあたり、これまで長年ご愛顧頂いたお客様への感謝と、更なるフランスパンの普及を目指し、下記内容にて記念キャンペーンを実施いたします。

### 記

#### 【「フランス」印 50 年の歴史】

「フランス」印は、当時の役員の一人在パリに滞在中、毎日買うフランスパンの美味しさに魅せられ、日本の風土に合ったフランスパン専用粉を開発、昭和 35 年 3 月に発売した日本初のフランスパン専用粉です。発売以来、フランス国立製粉製パン学校のレーモン・カルベル教授を招いての「フランスパン研究会」の開催、フランスパン・ケーキ専門店「カルベル」のオープン等様々な普及活動を続けました。そのフランスパン普及に貢献した功績が高く評価され、平成 11 年には当時の社長山下義治がフランス国農業水産大臣から「農事功労章」を受章いたしました。

このたび「フランス」印発売 50 周年を迎えるにあたり、様々な企画を通じて更なる「フランス」印の伸長とフランスパンの普及を目指してまいります。

#### 1. 記念新製品の発売

##### (1) フランスパン専用粉「メルシーフランス」

日本人の食シーンを追及し、焼きたては勿論、翌朝の食感を重視して商品化した新感覚のフランスパン専用粉です。歯切れと風香味の点で今までにない全く新しいポジショニングで、生地 of 伸展性も良く作業性は抜群です。

##### (2) ピザ専用粉「パン イタリアーナ」

本場ナポリのピッツェリアで人気の粉を徹底的に分析し、求められる品質をクリアした本場にも負けないピザ専用粉です。

2. 記念講習会の開催

今年6月に50周年記念講習会の開催を予定しています。

3. フランスパン学校

フランスパンの技術を磨いて頂き、更に美味しいフランスパンを作って頂くため、ベーカリーを対象に全国で「フランスパン学校」を開校します。

4. フランスパンレシピ集の作成

トラディショナルな製品や新しい試みの製品など、盛りだくさんのレシピ集を作成します。

以上

本件に関するお問い合わせ先  
鳥越製粉株式会社 営業企画部 営業課  
TEL 092-477-7117