



無添加グルテンフリー米粉食パンが焼けるホームベーカリー
タイガー魔法瓶株式会社



世界中に幸せな団らんを広める。

1923年創業。ガラス魔法瓶から始まり現在は食卓を中心にダイニング、キッチン、アウトドアといった領域まで。
新たな常識を作ることに挑戦し続けています。



— タイガー魔法瓶の独自技術で、豊かな生活と社会へ —

調理器ならではの付加価値の追求



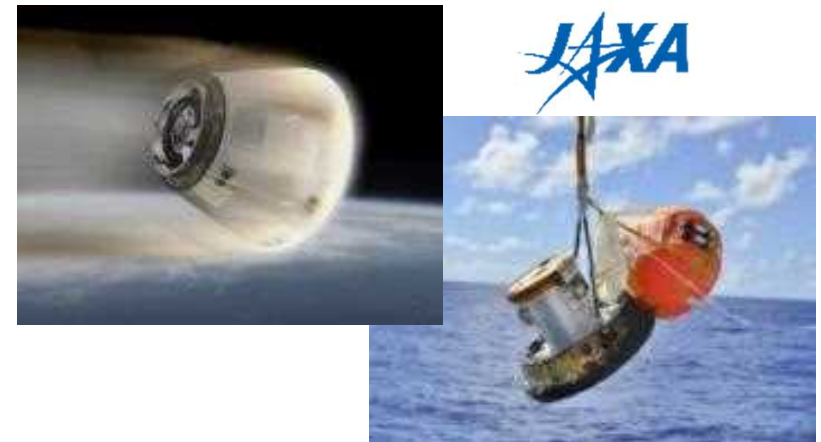
食材を知り尽くした、絶妙の火加減で
五感に響くおいしさと食感を、調理器が人に
代わって引き出してくれる。

真空断熱
技術

高精度
熱コントロール
技術

安心・安全
設計

さまざまな産業・先端技術への応用



貴重な宇宙実験サンプル等を格納する
真空二重断熱容器 (2018年11月11日)

国際宇宙ステーション(ISS)からの
小型再突入カプセル(JAXA様が開発中)
において真空二重断熱容器の開発を担当。

— 新たな挑戦：食のソリューションで新成長領域へ —



＜国内における食物アレルギーの患者数推定＞

(東京都平成 26 年度調査)

3 歳児の 16.7%がこれまでに食物アレルギーの症状および診断有りという調査結果が出ており
10 年前に比べ約 2 倍増加

(文部科学省平成 25 年度調査)

小中高生の割合 平成 16 年の 2.6%から平成 25 年には 4.5%と**1.7倍増加**

(AMED研究所による食物アレルギーの手引き)

有症率は乳児が約10% (10万人)、幼児が約5% (30万人)

学童以降が1.3～4.5% (100万人)



全年齢を通して約1～2% (約140万人) が罹患

小麦アレルギーは全体の11.7% $140\text{万人} \times 11.7\% = \text{約} \mathbf{16\text{万人}}$

出典: <http://www.kouritu-cch.jp/topics/public/1791>

子どもが食物（小麦）アレルギーを持つママ・パパたちは どんなことに悩んでいるか？

大阪狭山食物アレルギーサークル「Smile Smile」ヒアリング調査

給食でパンの日は
みんなと違う食事で
恥ずかしい思いを
させている

手作りの米粉パンは
味も見た目も小麦パンと
全く違うものだった

市販の米粉パンは
添加物や小麦の混入が
気になる

通販で米粉パンを
買っていたが
子どもが味に飽きて
食べなくなった



**みんなと同じ見た目の
おいしい米粉パンを食べさせてあげたい**



**家庭にある材料で
手作りしてあげたい**



**色々アレンジして
食べさせてあげたい**

“ みんなと一緒にうれしい ” ふっくら米粉パンを毎日の食卓に



コンセプトは “ みんなと一緒にうれしい ”
増粘剤などの添加物も使わない安心材料のみ。
焼きたての小麦パンに近いふっくらとした
おいしい米粉のパンが毎日作ってあげられる。

「世界中に幸せな団らんを広める」という当社の
ビジョンのもと、調理器メーカーだからこそ
できる「おいしいをガマンしない」をテーマに
取り組み、実現しました。

農研機構と共同開発

農研機構・・・国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構



(研究・実験)

グルテンや増粘剤を含まない
米粉パンの研究、メカニズム



(技術・開発)

ホームベーカリーでふっくら
膨らむ配合、シーケンスの開発



特定原材料7品目※や食品添加物を使用せずに
米粉100%でふっくらとした食パンを
ホームベーカリーで焼きあげる技術を
2015年より農研機構と共同開発。

米粉パンはグルテンや増粘剤なしでは
うまく膨らまないという問題がありました
当社独自のIH加熱技術を利用し
発酵温度をコントロール、高火力で一気に
加熱することで膨らみを維持したまま
焼きあげることが可能となりました。

※特定原材料（乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに）

無添加グルテンフリー米粉食パンが焼けるIHホームベーカリー



業界唯一のIHヒーターによる温度コントロール技術で

1 ふっくら米粉パンができる

ご家庭で簡単に

2 材料を入れて2時間で焼き上げ

米粉と副材料のみの安心の材料

3 添加物フリー

ホームベーカリー用グルテンフリー米粉



- アレルゲン対応専用工場生産した米粉
- 計量の手間が省ける
1斤分（250g）小分けパック
- 原材料は「国産米粉」のみ

ホームベーカリー/無添加グルテンフリー食パン PR活動報告

2017年9月23日

大阪南医療センター
「みんなで学ぼう食物アレルギー」
グルテンフリー食パン試食



2017年10月15日

「浅口市・アレルギーフォーラム」
グルテンフリー食パン試食



2018年5月17日

ifia JAPAN 2018
第23回 国際食品素材/添加物展・会議
2018. 5/ 16(土)・18(日) 東京ビッグサイト 東1・2ホール/会場棟 1C階~17階

HFE JAPAN 2018
第16回 ヘルスフードエキスポ
2018. 5/ 16(土)・18(日) 東京ビッグサイト 東1・2ホール/会場棟 1C階~17階



【農研機構と共同登壇】
「おいしく・健康に寄与するパン開発セミナー」

米粉100%パンの開発-膨らむメカニズムと
ホームベーカリー製品化-

2018年6月30日

守山市・食物アレルギー対応子ども食堂
「タイガーの魔法のサンドイッチ」提供





第13回キッズデザイン賞 少子化対策担当大臣賞受賞

優秀賞：子どもたちを産み育てやすいデザイン：個人・家庭部門

キッズデザイン賞は、「子どもたちが安全に暮らす」「子どもたちが感性や創造性豊かに育つ」「子どもを産み育てやすい社会をつくる」という目的を満たす、製品・空間・サービス・活動・研究の中から、子どもや子育てに関わる社会課題解決に取り組む優れた作品を顕彰するものです。

■受賞理由（審査員コメント）

近年、子どもの食物アレルギーの発症率が高まっているという報告があり、学校給食や家庭内でも問題になっている。小麦アレルギーを持つ子どもの親は毎日の食事づくりにとても頭を悩ますという声も聞く。

本製品は家庭でグルテンフリーの米粉パンを上手に焼けるよう設計されており、材料を国立研究開発法人と共同開発し、グルテンフリーでも膨らむメカニズムを応用した点がいい。応用編でグルテンフリーのケーキやうどんもつくれるため、より豊かな食のバリエーション提供にもつながっている。

■内閣府大臣政務官 藤原崇氏より弊社に表彰状が授与されました
(2019年9月25日)



ご愛用者様の声

グルテンフリーのパンが、あんなに手軽に、また、ふわふわにできることに感動しました。以前は自分で焼いていたのですが、中々上手くいかず断念していました。アレルギーがある子を持っているので、本当に助かります。

専用の米粉を使い米粉パンを焼いてみたところ
予想以上に膨らみもちもちふわふわで今までにない米粉パンが出来て親も驚きました。

夫がグルテン不耐のため米粉のパンばかり焼いていますがとても美味しくできて満足しています。

6歳の娘が小麦、卵、落花生の重度の食物アレルギーです。

パンをはじめ、小麦粉から米粉への代替はグルテンがないため技術的なハードルが高く、何を作っても膨らまず、頑張っても素人には難しいものがありました。

しかし、タイガーさんのホームベーカリーを偶然目にして、

購入してみたところ、仕上がりの素晴らしさに家族で感動しました。

初めて食べる、焼きたてのパンの香ばしい香り、冷凍の米粉パンにはない食パンと同じ大きいサイズ、ふわふわに膨らんだまましぼまない形。

人一倍、米粉で苦勞して失敗をたくさんした分、シンプルな原料だけで、こんなに素晴らしい米粉パンができる、タイガーさんの技術に驚き、本当に感動しました。

「グルテンフリーとは思えない！」「こんなにも簡単にできることに感動！」
みんなと一緒にのものが食べられる喜び、おいしい笑顔を今後も広げていきます。