



FOOD

食品部門

04. Food

しょうばらいろ むらさきのゆめ 食パン

「しょうばらいろ むらさきのゆめ」食パンは、庄原市の株式会社和泉光和堂（米麦工房21めぐみ）と県立広島大学が共同開発した新規製造法による庄原産の有色米や小麦粉を使用した、ポリフェノール入りの食パンです。



●ポリフェノール含有量 0.8mg / g
食パンの紫色は、シアニジン-3-グルコシド
(アントシアニン的一种)です。

本商品は、庄原市県立広島大学研究開発助成事業（平成 22～23 年度）により研究開発を行い、産学官連携の成果として生まれたものです。

商品概要

※販売実績の一部は、非公表としています。

「しょうばらいろ むらさきのゆめ」食パンは、2011年、2012年より製品販売を開始。

【価格】食パン / 1斤250円

【販売実績】2011年 / 1,300斤 32万円

2012年 / 1,500斤 38万円

2013年 / 1,000斤 25万円

関係機関・研究者

- 県立広島大学生命環境学部生命科学科(吉野智之准教授)
- 庄原市
- 米麦工房21めぐみ(食彩館しょうばら ゆめさくら内)
- しょうばら産学官連携推進機構

問い合わせ

米麦工房21めぐみ

TEL.0824-75-4515

<http://www.yumesakura.sakura.ne.jp/megumi1.htm>