

# 2021年3月19日(金曜日)の下野新聞に ゆめラパンについて掲載されました!



パン開発を担当した藤崎さん(左)と黒田院長



糖尿病患者の声を受け開発された「ゆめラパン」

## 糖尿病患者も パンおいしく

那須塩原の「パン・アキモト」

### 血糖値上昇抑制狙い開発 健康志向の人らに人気

【那須塩原】糖尿病患者の声から開発され、春から販売されている東小屋のパン製造販売「パン・アキモト」の「ゆめラパン」が健康志向が高い人々を中心に徐々に人気を広がっている。県産二条大麦や強力小麦「ゆめかおり」を使用。同社の店舗「きらむぎ」の藤崎良太店長(34)が開発を担当し、専門家の協力を得て、食べても血糖値の上昇が穏やかなパンを目指すとともに、おいしさにもこだわったという。(野中美穂)

10年ほど前、同社の取引先の糖尿病患者から「食事制限で食べられるパンは、おいしさが本来より落ちる」と、相談されたことが開発のきっかけだ。

国内有数の生産量を誇る県産二条大麦を活用し、大麦を使ったパンの開発を始めた。ただ、開発には専門家の意見も必要なことなどから一時中断。2019年9月、内科などが診療科目の「グリーンクリニック」(壬生町)の黒田久元院長(65)と協力して再開することになった。

食品ごとの血糖値の上昇する度合いを示すGI値に着目して、開発。水溶性食物繊維「β-グルカン」を含む大麦、食物繊維が多い小麦の表皮部分のふすまや全粒粉などGI値の低い材料を使う。穀類の雑味を抑

えるためにあく抜きをするなど、パンのおいしさを残す工夫も重ねた。また、黒田院長が「1型糖尿病」の患者数人に「ゆめラパン」を食べてもらい、血糖値の推移を調べたところ、食後の血糖値の上昇は、市販のバターロールや食パンに比べて7割程度に抑えられる傾向がみられたという。黒田院長は「患者からは『おいしい』という感想ももらう」と話す。

昨年4月に「きらむぎ」の店頭販売を、同10月にはインターネット通販を始め、今月初めまでに予想を超える約3500個を売り上げたという。藤崎さんは「健康志向の人を中心にリピーターが多い印象。今後も効果を検証して、多くの人に良さを知ってもらいたい」と話した。

2個入り税別150円。問パン・アキモト0287-65-33351。

# 東北・日光版

SHIMOTSUKE SHIMOTSUKE SHIMOTSUKE SHIMOTSUKE

- 読者室  
TEL.028(625)1179
- 大田原総局  
TEL.0287(20)1023  
FAX.0287(20)1024
- 日光今市総局  
TEL.0288(30)1023  
FAX.0288(30)1024
- 日光支局  
TEL.0288(50)1023  
FAX.0288(50)1024
- 那須塩原支局  
TEL.0287(67)1623  
FAX.0287(67)1624
- 矢板支局  
TEL.0287(40)1023  
FAX.0287(40)1024
- 那須烏山支局  
TEL.0287(80)1023  
FAX.0287(80)1024

掲載写真 詳細はWEBで! 購入できます  
申し込み(記者撮影分に限り) デジタルメディア部 (受付9時半~17時半 平日のみ) 028-625-1102