

「おうちベーカリーベーシックプラス」の高加水パンに関する記述の訂正のお知らせ

お客様各位

平素は弊社製品に格別のお引き立て賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、2022年3月29日にリリースいたしました弊社製品「おうちベーカリーベーシックプラス(SB-2D151)」の高加水パンに関する記述につきまして、注記の内容等に不十分な点があり、お客様の誤解を招きかねない表現がございましたことをお詫び申し上げますとともに、以下のとおり訂正させていただきます。

【該当記事】

2022年3月29日配信 プレスリリース

『シロカ、業界初の高加水パンが焼けるホームベーカリーを発売!定番からトレンドまで、多彩な30メニュー搭載の「おうちベーカリー ベーシック プラス」』

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000112.000041147.html>

【対象製品】

製品名：おうちベーカリー ベーシック プラス

型番：SB-2D151

【訂正内容】

「高加水パンメニュー」に係る「業界初」についての注釈表記

<誤>

*2 [調査方法] 2022年2月時点で発売されているホームベーカリーカテゴリにおいて（自社調べ）

<正>

*2 [調査方法] 2022年2月時点で発売されているホームベーカリーカテゴリにおいて事前準備なく材料を入れてボタンを押すだけで、お手軽に「高加水パン」を作ることができる「高加水」もしくは「多加水」という言葉を含むオートメニューの名称の有無を調査（自社調べ）

「おうちベーカリー ベーシック プラス (SB-2D151)」の高加水パンメニューは、「高加水パン」という名称のオートメニューを搭載している点に加え、事前準備なく材料を入れてボタンを押すだけで手軽に「高加水パン」を作ることができるという点で「業界初」であると考えておりますが、注記の内容等に不十分な点があり、誤解を招きかねない表現となりましたことをあらためてお詫び申し上げます。

なお、その他の製品内容（発売日・発売場所・価格等）に変更はございません。

今後はこのような事がないよう努めてまいります。何卒、ご寛容賜りますようお願い申し上げます。

事前準備不要で手軽に高加水パンが作れる「高加水パンメニュー」

シロカの「おうちベーカリー ベーシック プラス (SB-2D151)」は、オートメニューの「高加水パンメニュー」を搭載しており、事前準備なく、材料を入れてボタンを押すだけで、手軽に手作りの高加水パンをお楽しみいただくことができます。

通常のパンよりも多く水分を含み、もっちりとした食感とのごしの良さが特長の高加水パンは、近年注目されているパンのひとつです。また、水分が多いことで食べやすく、消化にも良いため、嚙む力の弱いお子様から唾液の分泌量が少なくなっているお年寄りまで、年代を問わず楽しんでいただきやすいパンでもあります。

幅広い世代の方に手作りのパンを楽しんでいただきたい、また、シンプルな調理工程で手軽にパン作りを楽しんでいただきたいとの思いから、「おうちベーカリー ベーシック プラス (SB-2D151)」において、オートメニューのひとつとして「高加水パンメニュー」を搭載いたしました。



材料を入れて、ボタンを押すだけ！

水分量
90%

高加水パン

材料

- 水・・・225ml
- 強力粉・・・250g
- 砂糖・・・17g
- 塩・・・5g
- ドライイースト・・・2.7g

作り方

- ① 水と砂糖、塩を混ぜ合わせる。
- ② 強力粉とドライイーストを混ぜ合わせる。
- ③ 1、2の順にパンケースに入れて、スタートする。
- ④ 粉落としブザーが鳴ったら、5分以内にスパチュラ（ゴムベラ）などでパンケースの内側の粉を落とし、生地に混ぜ込む。

30種類の便利なオートメニューを搭載！



▶ おうちベーカリー ベーシック プラス 製品情報

https://www.siroca.co.jp/product/ouchibakery_sb-2d151/

【上記に関するお問い合わせ先】

シロカサポートセンター

ナビダイヤル：0570-001-469

受付時間：平日 10:00 ～ 17:00、土日祝 10:00 ～ 12:00 / 13:00 ～ 17:00（弊社指定休業日を除く）