

**SANYO**

GOPAN  
商品情報

おうちのお米を、そのままパンに。



SPM-RB1000(W)



SPM-RB1000(R)

おうちのお米で、毎日手軽に「パン」が作れる 世界初\*1!

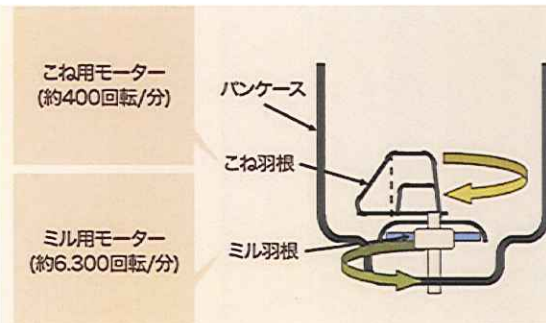
ライスブレッドクッカー「GOPAN (ゴパン)」

**1 世界初\*1 「全自動お米ミル機能」 搭載でおうちの“お米”が、そのままパンになる**

当社はこれまで米粉を使ってパンをつくる“米粉ベーカリー”を展開していましたが、米粉には流通量が少なく結果として価格が高いという、消費者にとっては大きな課題がありました。こうした背景を受け、どこのご家庭にもあるお米を粉(米粉)にしてパンにする商品開発に取り組んでいましたが、お米は硬度が高いため、米粉状に粉碎するには大規模な機器と設備が必要で、商品化までは至りませんでした。そこで、米粉パンをつくる過程で米粉を水に漬けるという点に着目し、炊飯時のようにお米を粒の状態に水に漬けて柔らかくしてからミルをかけるという、これまでの常識を覆した“米ペースト製法”を開発いたしました。

また、クリーナーや電動ハイブリッド自転車、ミキサーなどのモーターを使う回転機商品開発で培ってきた技術“正逆回転機構”を採用し、お米を切削する高回転数のミル用モーターと、生地をこねる低回転数のこね用モーターという回転数の異なるモーターを1つの回転軸で実現しました。お米の切削(ペースト)から生地コネ、発酵、焼成工程までを、これまでのホームベーカリーと大差ないサイズに収め、本体1台でお米からパンをつくることを可能にしました。

使い方は、これまでのホームベーカリーとほぼ同様で、まず洗米したお米220gと水、塩、砂糖、ショートニングをパンケースに入れ、最後に小麦グルテンとドライイーストを本体上部の自動投入ケースにセットしスタートボタンを押すだけです。約4時間後にはこれまでとは違った、おうちのお米でつくった“米パン”1斤が焼きあがります。



**GOPAN材料一覧**

使用する材料 (1斤分)

米 220g  
水 200g

**洗米**

こ飯をぬくよつこ

---

使用する材料 (1斤分)

砂糖 16g  
塩 4g  
ショートニング 10g  
グルテン 50g  
ドライイースト 3g

**米パンが出来るまで (製造過程)**

- 1 切削**  
米ペースト製法
- 2 こね**
- 3 発酵**
- 4 焼成**

“米パン”は小麦パンに比べて、水分含有率が高く(米パン:約38%、小麦パン約34%<sup>※2</sup>)、しっとりもちもちした新しい食感を味わえます。また、カロリーが低く(米パン:約780kcal、小麦パン:約861kcal<sup>※3</sup>)、アミノ酸スコア(米パン:60、小麦パン:38<sup>※2</sup>)が高いという特長があり、健康志向にも対応しております。