

# 新商品情報



こんにちは!はじめまして。新商品の紹介を担当する岩佐貴子です。サンプラネット赤穂の嫁です。やんちゃざかりのチビッコが二人いるのですが上の子が幼稚園に行くようになり少し時間ができたのでお店をやっと手伝うことが出来るようになりました。初仕事です。

■新商品紹介第1回目は11月11日発売予定の**話題沸騰!**ライスブレッドクッカー**GOPAN**です。  
**世界初!** おうちのお米で毎日手軽にパンが出来ます。GOPANでつくった米パンはしっとりもちもちした新しい食感を味わえます!  
 今回、ご予約頂いたお客様に発売記念!と致しまして、**限定10台**を特別価格にてご提供させていただきます。私も発売日が楽しみです♪人気商品ですのでお早めにご予約下さい!!お待ちしております。



三洋電機が発売するお米(米粒)からパンが作れるライスブレッドクッカーの商品名です。

**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

使い方は、これまでのホームベーカリーとほぼ同様です。洗米したお米と水、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自動導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、もちもちのお米パンの出来上がり!

**2** 小麦成分の苦手な方にもおすすめ 「小麦ゼロコース」搭載

「GOPAN」では専用のミックス粉を使わず、おうちのお米から小麦成分ゼロの“米パン”が作れる「小麦ゼロコース」を搭載。小麦成分の小麦グルテンの代わりに、上新粉を使用することで小麦ゼロの“米パン”が作れ、ふっくらとしたパンになります。

**3** 小麦はもちろん、玄米や雑穀米などのお米にも対応する全22種類のコース搭載

「GOPAN」はお米だけでなく、小麦粉でつくる小麦食パン、パン生地、天然酵母食パン、栄養成分が豊富な玄米食パン、雑穀食パン等、様々なバラエティに富んだパン・生地をつくることができます。

米パンコース(7)
米パン生地コース(5)
小麦コース(7)
天然酵母コース(3)
合計22種類



●ライスブレッドクッカー『GOPAN』

SPM-RB1000

オープン価格

発売記念特価

**49,800円**

**4** その他の特長

- ・グルメリパンが簡単にできる「小麦グルテン、ナッツ自動投入機能」
- ・旬の果物を使ってパンのトッピングに「ジャムコース」搭載
- ・うどん、パスタ生地(は「ヌードル生地コース」)
- ・もち米からは、手早く美味しく簡単におもちが作れる「もちコース」

詳しくは当店まで 電話 **43-2558** 定休日:日曜日  
**サンプラネット赤穂**

## GOPAN 予約申込書



お名前

お電話番号

色: **ホワイト** **レッド**  
 (どちらかに○をつけて下さい。)

ご予約頂いた方に、発売記念として  
 米パン用小麦グルテンを1袋プレゼントします。  
 数が限られていますので、お早めにご予約下さい。

