

九州パンケーキ

Kyushu Pancake Enjin Yuzaka Miz

九州パンケーキは“みんなの力で、がんを治せる病気にする”プロジェクト「deleteC（デリート・シー）」の趣旨に賛同し、特別な九州パンケーキを販売！
売上金の一部をがんの治療研究へ寄付
～スーパーフード アマランサスを配合した新たな九州パンケーキ～

株式会社九州テーブル（宮崎県宮崎市、代表取締役社長：内村 健久）は、“みんなの力で、がんを治せる病気にする”プロジェクト「deleteC（デリート・シー）」の趣旨に賛同し、スーパーフード「アマランサス」を使った新たな九州パンケーキ（パンケーキミックス粉）を5月20日より発売いたします。この商品の売上の一部は、がん治療の研究に充当するために寄付いたします。がんを治せる病気にするため、私たちにできることで、微力ながらも治療研究に貢献していきたいと思えます。



deleteC プロジェクトとは

「みんなの力で、がんを治せる病気にする」ことを目的として、昨秋から始まったプロジェクトです。企業・団体が、自身のブランドロゴや商品、サービスから、Cancer（がん）の頭文字である「C」の文字を消して、オリジナル商品やサービスを開発・販売。その売り上げの一部を、がんの治療研究に寄付するという取り組みです。医療や製薬などの限られた専門領域の人や団体だけではなく、誰もが参加できて、みんなががんの治療研究を応援できるプロジェクトです。（URL：<https://www.delete-c.com/>）

九州パンケーキ×deleteC について

deleteC のプロジェクトに参画するため、スーパーフード・アマランサスを使った新たな九州パンケーキを開発いたしました。アマランサスはスーパーフードの中でも注目度が高く、カルシウム、ミネラル、鉄分、食物繊維などを豊富に含んだ非常に栄養価の高い雑穀として知られています。キャビアのような小さな粒の形状をしているのが特徴です。熊本県産のアマランサスをローストパウダーに加工し、最適なバランスで九州パンケーキと配合してできた、100%九州産の新商品です。



今回、deleteC のプロジェクト参画のために開発されたこのパンケーキは、パッケージも通常のものとは仕様が異なります。

「PANCAKE」の「C」を delete = 消した特別なデザインパッケージです。アマランサスが配合されたパンケーキで食べた方をより健康する後押しをし、売上金の一部をがん治療研究に寄付することで、「がんを治る病気にする」ための活動に貢献できればと願っています。

価格：490 円（税込）

内容量：200g

九州パンケーキ

Kyushu Pancake Series Yatai-ke Miso

九州パンケーキについて

7種類の小麦と雑穀を使った九州産100%のパンケーキミックスです。風味豊かな大分県産小麦、宮崎県綾町で農薬を使わずに育てられた合鴨農法の発芽玄米、長崎県雲仙のもちきび、佐賀県の胚芽押麦、熊本県と福岡県からは稲作の源流である古代米の黒米と赤米、鹿児島県の肥沃な大地で育てられたうるち米を原料にしています。現在、プレーンをはじめ、バターミルク、ベジタブル、さつまいも、全粒粉、和紅茶の6フレーバーを展開し、自社ECサイトや「九州パンケーキカフェ」などの飲食店店頭、全国のスーパーマーケットなどでも販売しています。



株式会社九州テーブル

所在地 〒880-2214 宮崎県宮崎市 高岡町小山田字麓 973 番地 2

代表者 内村 健久 (代表取締役社長)

設立 2011年8月1日

資本金 300万円

- ▶一平ホールディングス HP : <https://ippei-holdings.com>
- ▶九州パンケーキ HP : <http://www.kyushu-pancake.jp>
- ▶Twitter : https://twitter.com/island_kyushu
- ▶Facebook : <https://www.facebook.com/kyushu.pancake/>
- ▶Instagram : <https://www.instagram.com/kyushupancake/>

▶取材のお申し込み、または本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先◀

株式会社一平ホールディングス グループ広報窓口

広報担当：小野 茜 (おの あかね) 携帯：080-4325-6363 | MAIL : akane.o@eatunique.co.jp