

9月23日は「おいしい小麦粉の日」！富澤商店で人気の小麦粉が当たる『小麦ガチャ』を開催。

～8日間の限定イベントとして、富澤商店公式オンラインショップと一部店舗で実施～

日本最大級の製菓・製パン材料、器具専門店として創業104年の株式会社富澤商店（以下、当社）は、9月20日（水）から9月27日（水）までの8日間、富澤商店公式オンラインショップと一部店舗（※1）において、富澤商店で人気の小麦粉が当たる『小麦ガチャ』を開催します。日本で一番小麦粉の取り扱い種類が多い小売店として、2018年に富澤商店が制定した小麦粉のための記念日、9月23日の「おいしい小麦粉の日」のイベントとなります。



小麦ガチャ：https://tomiz.com/contents/gacha_games_non 富澤商店公式オンラインショップ：<https://tomiz.com/>

■おいしい小麦粉の日とは？

富澤商店が2018年に定めた、小麦粉のための記念日です。小麦粉の主な用途の一つである「パン」が日本に伝わったとされる日が1543年9月23日であることから、この日を「おいしい小麦粉の日」と制定しました。

小麦粉は、パン、ケーキ、菓子など、様々な用途に用いられ、また、各種ビタミン・ミネラルが含まれる、豊かで健康な食生活を演出する食材です。

富澤商店では、こういった小麦粉の魅力を世の中に伝え、そのおいしさを知ってもらいたいとの思いで、小麦粉のための記念日を作りました。「小麦粉といえば富澤商店」とお客様に思い浮かべて頂けるように、これからも様々な種類の小麦粉を取り揃える努力を行っていきます。

■小麦ガチャについて

「おいしい小麦粉の日」を記念して、今年は8日間限定で、富澤商店で人気の小麦粉（お試しサイズ）が当たる小麦ガチャを開催します。

<概要>

【期間】2023年9月20日（水）10:00～2023年9月27日（水）23:59まで（※店舗は27日（水）閉店まで）

【料金】無料（店舗：1,000円（税抜）以上ご購入の方／オンラインショップ：1,000円（税込）以上ご購入の方はガチャで当選したクーポンが使用可能）

※店舗はおひとり1日1回まで回すことができます。

※オンラインショップはログイン後、会員限定で期間中おひとり1回まで回すことができます。

【開催場所】

○富澤商店公式オンラインショップ

<https://tomiz.com/>

○富澤商店店舗（※1 以下 5 店舗で開催）

- ・札幌ステラプレイス店
- ・西武池袋店
- ・横浜ジョイナス店
- ・名古屋ミッドランドスクエア店
- ・アミュプラザ博多店

【景品】

○富澤商店スタッフが選ぶ人気小麦粉お試し 250g サイズ

- ・北海道産ハードブレッド専用粉 ER
- ・ゆめちからブレンド
- ・エクリチュール

※上記 3 種類のうちいずれか

■富澤商店が扱う小麦粉

富澤商店では、強力粉、中力粉、薄力粉の他にも様々な小麦粉を取り揃えており、富澤商店公式オンラインショップでは、約 300 種類以上を超えるラインナップとなっております。（2023 年 9 月現在）

街のパン屋さんやケーキ屋さん、カフェなどで業務用として使用されている、上質な小麦粉を一般家庭でも使いやすように小分けにして販売しています。その中でも、富澤商店スタッフが厳選した人気の小麦粉 3 種類をご用意しましたので、小麦粉の日のイベントをきっかけに、まだ使ったことのない小麦粉を使って、様々なレシピを楽しんでいただけたら嬉しいです。

▼小麦粉徹底比較

<https://tomiz.com/contents/flourfeatured.html>

▼おすすめの小麦粉を使ったレシピ

<サーモンとクリームチーズのエピ>※北海道産ハードブレッド専用粉 ER を使ったレシピ

エピはベーコンエピが一般的ですが、スモークサーモンとクリームチーズを巻いて焼きあげるレシピです。

今回は 2 種類の小麦粉をブレンドし、冷蔵庫でじっくり発酵させた生地を使用しています。



【所要時間】 60 分（発酵時間のぞく）

【材料】 〈生地〉北海道産ハードブレッド専用粉 ER（準強力粉）、リスドオル、モルトシロップ、塩、イースト、水、スモークサーモン、クリームチーズ

【レシピ URL】 <https://tomiz.com/recipe/pro/detail/20230705155346>

<基本の角型食パン>※ゆめちからブレンドを使ったレシピ

簡単！こねずに作るつくる基本の角型食パンのレシピです。もっちりとした食感で、サンドイッチにしてもおいしく召し上がれます。



【所要時間】90分（発酵時間のぞく）

【材料】〈生地〉ゆめちからブレンド（強力粉）、スキムミルク、きび砂糖、塩、イースト、バター（無塩）、水

【レシピ URL】 <https://tomiz.com/recipe/pro/detail/20170712151138>

<バターどら焼き>※エクリチュールを使ったレシピ

しっとりふんわりの生地にあんことバターを挟んだバターどら焼きのレシピです。

少し小さめサイズなので、お子様でも食べやすくおすすめです。



【所要時間】40分

【材料】〈生地〉エクリチュール（薄力粉）、卵、きび砂糖、黒糖、重曹、ベーキングパウダー、こめ油、小倉あん、バター（食塩不使用）

【レシピ URL】 <https://tomiz.com/recipe/pro/detail/20230322215513>

■株式会社富澤商店

お客様や仕入先に対して誠実な姿勢で接し、信頼関係を長く築くような商売を続ける「適正な商い」を経営哲学に掲げ、事業展開を図っています。実店舗販売とEC、卸販売を通じ、パンやお菓子の材料をはじめ、器具・道具やラッピング資材、スパイス、和菓子材料、洋食材、和食材、豆、中華、エスニックにいたるまでの幅広いカテゴリー、産地・品質にこだわった9,000以上の食材を中心とした豊富なアイテムをリーズナブルな適正価格でお客様へお届けしております。料理を作る楽しさを世界へ届けるべく、創業104年を迎える伝統と信頼をこれからも守り、よりよい品質を目指しながら常に適正な価格でお客様へご提供できるよう努力を続けてまいります。

【会社概要】

商号：株式会社富澤商店

代表取締役：富澤 淳

本社：〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-9-4-10F

URL：<https://tomiz.com/>

創業：1919年4月1日

会社設立：1949年3月2日

資本金：1000万円

従業員数：1200名（2023年9月現在）

事業内容：

- ・製菓製パン食材・器具・ラッピング資材・乾物・和食材・ナッツ・ドライフルーツ・スーパーフード・世界の食材の専門店を運営（実店舗・ECサイト）及びパン・菓子専門店への卸販売
- ・オリジナル食材・器具・ラッピング資材の商品開発
- ・オリジナル器具・ラッピング資材の輸入
- ・製菓製パンに関するレシピサイト運営や情報提供
- ・菓子製造業、食品・食料品製造業、瓶詰・缶詰製造業の製造工場運営＜商標に関する事項＞