

こだわりの原料を使用した
「贅沢な味わい」と「しっとりやわらかな食感」が楽しめる食パン
『金色』新発売

第一屋製パン株式会社(代表取締役社長:門脇 宜人)は、こだわりの原料を使用した食パン『金色(こんじき)』を、3月1日より発売いたします。

高齢化、1世帯あたりの構成人数の減少が進む社会環境において、高品質のものを少量購入したいお客様は増えています。そのようなニーズに応えるため、原材料にバター、自家配合パネトーネ種、天日塩を使用することで、「贅沢な味わい」と「しっとりやわらかな食感」がお楽しみいただけるワンランク上の食パンを開発いたしました。

本商品は、使用する油脂の半分をバターにすることで、コクのある味わいを生み出しています。バターを使用した食パンを魅力的であると答えるお客様は多く、商品名にはバターを連想させる色である「金色」を採用しています。しっとりやわらかな食感は、北部イタリアに生息する酵母と乳酸菌群が共存した天然酵母種「自家配合パネトーネ種」により生み出されており、パネトーネ種特有のうま味もお楽しみいただけます。また、海水由来のミネラル分が含まれている天日塩が、まろやかな味わいを加えています。

商品のラインナップは6枚切の他、少量需要に応える「6枚切の3枚入」、厚切りを好む方のために「5枚切」を発売いたします。

【商品概要】

く 金色 6枚切、5枚切、6枚切の3枚入り く

◆商品特徴 : バターを使用した贅沢な味わいと深いコク

: 自家配合パネトーネ種を使用したしっとり
やわらかな食感

: 天日塩を配合したまろやかな味わい

◆JANコード: 6枚切 4904501009424

: 5枚切 4904501009462

: 6枚切の3枚入 4904501010000

◆希望小売価格: オープン

◆発売日: 2015年3月1日

◆発売場所: 関東・信越・北陸・中部・関西・中国・四国



【お客様お問い合わせ先】

第一屋製パンお客様相談室 電話: 0120-88-0135(平日 9:00~17:00)