



第一屋製パン株式会社

〒187-8611 東京都小平市小川東町 3-6-1 <http://www.daiichipan.co.jp/>
2016年 4月 28日

日本の素材の美味しさをお届けする『日本のパン』シリーズ発売

第一屋製パン株式会社(代表取締役社長:前川智範)は、日本の素材の美味しさにこだわった『日本のパン』シリーズ 4 アイテムを、2016年 5月 1日より発売します。

原材料の小麦粉は全て国産小麦を使用し、さらに新潟県産米粉と秋田県産米ピューレ(※1)を使用することで、日本人が好む「しっとり」「もちり」とした食感の生地に仕上げました。また、菓子パンに使用する原材料にも、北海道産小豆や北海道産大納言かこのこ、栃木県産とちおとめ、青森県産紅玉りんご等、日本でとれた素材にこだわって作り上げました。

『日本のパン』シリーズは、桃色を基調としたパッケージで統一しています。これは、日本の伝統色である桃染(ももぞめ)蓄紅梅(つぼみこうばい)真朱(まそお)をグラデーションに使用し、「和のおもてなし」を表現しています。

※1 お米をピューレ状にした食品素材で、しっとりとした食感を生み出します。



【商品概要】

商品名: **日本の食卓パン 5 個入**

発売日: 2016 年 5 月 1 日

商品特長: 北海道産小麦、新潟県産米粉、秋田県産米ピューレを使用し、
自然な甘みでしっとりもっちりとした食感に仕上げました。

販売エリア: 関東、中部、関西、中国、四国

商品名: **日本のあんパン**

発売日: 2016 年 5 月 1 日

商品特長: 北海道産小麦、新潟県産米粉、秋田県産米ピューレを使用したしっとりとした生地で、
北海道十勝産特別栽培小豆を使用したつぶあんとならば北海道産大納言かこのこを包みました。

販売エリア: 関東、中部、関西、中国、四国

商品名: **日本の蒸しパン**

発売日: 2016 年 5 月 1 日

商品特長: 国産小麦、新潟県産米粉、秋田県産米ピューレを使用したしっとりとした生地に、
青森県産紅玉りんごダイスをトッピングし蒸しあげました。

販売エリア: 関東、中部、関西、中国、四国

商品名: **日本のジャムパン**

発売日: 2016 年 5 月 1 日

商品特長: 北海道産小麦、新潟県産米粉、秋田県産米ピューレを使用したしっとりとした生地で、
栃木県産とちおとめを使用したジャムを包みました。

販売エリア: 関東、中部(一部地域を除く)

2015 年 2 月に発売し、『フード・アクション・ニッポンアワード 2015』で審査員特別賞を受賞しました「日本の食パン」もあわせて、是非日本の素材の美味しさをお楽しみください。



商品名: **日本の食パン**

発売日: 発売中

商品特長: 北海道産小麦、新潟県産米粉、秋田県産米ピューレを使用し、
自然な甘みでしっとりもっちりとした食感に仕上げました。

販売エリア: <2 枚入> 関西、中国、四国、中部(一部地域を除く)

<3 枚入> 関東、中部(一部地域を除く)

【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)