

「今年の小麦はどんな味?」 北海道産の新麦を使用した2品を11月1日より期間限定販売!

第一屋製パン株式会社(代表取締役社長:前川 智範)は、今年北海道で収穫された小麦を使用した「新麦けしの実ぱん 2個入」と「新麦くるみぱん 2個入」の 2品を2017年11月1日から年末までの期間限定で販売します。





■開発の経緯

日本人は古くから「初物(はつもの)」を縁起が良いとする風習があり、新しいものや季節のものを好む傾向にあります。パンは年間を通して食べられていますが、パンの主原料は「小麦」。当たり前のことですが、小麦は農作物です。その年の天候や気象条件、土地によって味や風味が変わります。新米や新茶のようにその年ならではの小麦のおいしさや違いを楽しんでもらいたい、小麦の季節を感じてもらいたいという"想い"から作りました。この時期にしか味わえない貴重な商品です。

■商品特徴

北海道産の「春よ恋」と「きたほなみ」を使用。小麦本来の甘みと香り、もっちりした食感が楽しめます。国産の「藻塩」と「島砂糖^{®※}」がパンの味わいをより一層引き立てます。

※「島砂糖®」は薩南製糖株式会社の登録商標です。

■商品概要

<新麦けしの実ぱん2個入>

◆商品説明:王冠のような華やかな見た目が特徴的な食事パンです。小麦本来の甘みと香りがお楽しみいただけます。上部のケシの実がよいアクセントに。

◆希望小売価格: OPEN

◆販売期間:2017年11月1日~12月31日

◆販売エリア:関東1都6県+中部の一部(新潟、山梨、長野、静岡)

<新麦くるみぱん2個入>

◆商品説明: くるみを練りこんだ食事パンです。小麦本来の甘みと香り、もっちり引きのある食感がお楽しみいただけます。

◆希望小売価格: OPEN

◆販売期間:2017年11月1日~12月31日

◆販売エリア:関東1都6県+中部の一部(新潟、山梨、長野、静岡)

また、商品の発売に合わせ facebook に「新麦」ブランドページを開設します。こちらでは小麦の産地情報や生育状況、商品の楽しみ方についての最新情報をお伝えしていきます。





https://www.facebook.com/shinmugiJP/

■本件についてのお問い合わせ先

お客様相談室 電話:0120-88-0135 (平日9:00~17:00)