



第一屋製パン株式会社
株式会社 CJ FOODS JAPAN

2021年7月27日

ビューティービネガー「美酢（ミチヨ）」がパンに！
「第一パン」×「美酢（ミチヨ）」コラボパン 2種類を
8月1日から期間限定発売！！

第一屋製パン株式会社（代表取締役社長：細貝 正統）とCJ FOODS JAPAN株式会社（代表取締役社長：林 暲逸）は、『ざくろ酢ゼリーサンド』『パイナップル酢蒸しケーキ』の2品を共同開発し、2021年8月1日より発売いたします。

今回、ビューティービネガー「美酢（ミチヨ）」が人気のCJ FOODS JAPAN株式会社とコラボレーションしました。2品とも「美酢（ミチヨ）」を使用して開発したコラボパンです。『ざくろ酢ゼリーサンド』はケーキ生地を絞ったパンに「美酢ざくろ」入りのゼリー風フィリングをサンドしました。『パイナップル酢蒸しケーキ』は「美酢パイナップル」を生地にも注入し、ゼリー風フィリングにも使用した、さわやかな酸味が楽しめる蒸しケーキです。また、パッケージは「美酢（ミチヨ）」をイメージした、カジュアルで美しいデザインに仕上げました。

両社で試作、改良を重ねた自信作です。この機会にぜひご堪能ください。

◇美酢について

美酢（ミチヨ）は100%果実発酵のお酢から作った飲むお酢です。商品名は「美しくなるためのお酢」から由来しており、「ミチヨ」は「美酢」を韓国語で発音した読み方です。果実をそのまま発酵させるため、天然果実のマイルドな味が感じられ、フルーティーでまろやかなお酢をお楽しみいただけます。

【商品概要】

『ざくろ酢ゼリーサンド』

- ◆商品特長：ケーキ生地を絞ったパン生地に「美酢ざくろ」入りのゼリー風フィリングをサンドした、程よい甘さと酸味が絶妙な菓子パンです。
- ◆JANコード：4904501207615
- ◆希望小売価格：オープン
- ◆発売地区：関東・中部・近畿・四国地区



『パイナップル酢蒸しケーキ』

- ◆商品特長：「美酢パイナップル」を生地に練り込み、「美酢パイナップル」入りパインゼリー風フィリングを注入した、さわやかな酸味が楽しめるふんわり口どけの良い蒸しケーキです。
- ◆JANコード：4904501701823
- ◆希望小売価格：オープン
- ◆発売地区：関東・中部・近畿・四国地区



【お客様お問い合わせ先】 第一屋製パンお客様相談室 TEL：0120-88-0135（平日9：00～17：00）