



卵不使用の、みみまでふわふわの厚切り食パン

『みみまでふわふわ食パン』新発売

第一屋製パン株式会社（代表取締役社長：細貝 正統）は、卵不使用の、みみまでふわふわの厚切り食パン『みみまでふわふわ食パン』を4月1日より発売いたします。

食パンを購入するお客様は、味だけでなく“やわらかさ”を重視する傾向にあり、従来の食パンよりもみみのやわらかい食パンを開発いたしました。みみまでふわふわなので、みみが苦手なお子様等にも美味しくお召し上がりいただけます。パンの原料には、食物アレルギーを考慮し、乳児から学童期に多いアレルギーの原因物質である「卵」を使用していないので、卵アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

また、通常の6枚切のパンと比較して厚さを1.5倍にしました。1枚でもボリュームのある食パンとして、育ち盛りのお子様がいるご家庭でもご満足いただけます。

パッケージにはこれらの商品特徴が伝わりやすい表現と、“信頼感”をイメージする青色ベースで、性別を問わず手に取りやすいデザインに仕上げました。

第一屋製パンは、これからも「おいしさに まごころこめて」をモットーとし、お客さまの期待を超える感動をお届けします。

【商品概要】

『みみまでふわふわ食パン6枚切』

- ◆商品特徴：パネトーネ種を使用した、みみはやわらかく、パン生地は歯切れのよい山型食パンです。卵を使用しておりませんので、アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。
- ◆JANコード：4904501100879
- ◆希望小売価格：オープン
- ◆発売日：2022年4月1日
- ◆発売地区：関東・中部・近畿・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 TEL：0120-88-0135（平日9：00～17：00）