



敷島製パン株式会社

〒461-8721 名古屋市東区白壁五丁目3番地 代表取締役社長／盛田淳夫

2014年1月17日

もっちり感がアップ、コクのある味わいに 「ゆめちから入り食パン」 2014年1月25日からリニューアル

～小麦「ゆめちから」のシンボルマークも制作、
「ゆめちから」を使用した商品に表示する他、ライセンスフリーで提供～

Pasco（敷島製パン株式会社）は、北海道産の超強力小麦「ゆめちから」を使用した「ゆめちから入り食パン」の味わいやパッケージを変えて、1月25日、東北・関東・中部・近畿・中国・四国地区でリニューアル発売いたします。

また、今回、食パンのリニューアルを機に小麦「ゆめちから」のシンボルマークを制作し、ゆめちからを使用した商品のパッケージに表示します。これは弊社以外の事業者も使用できるアイコンとしてライセンスフリーで提供し、このシンボルマークが様々な食品を通して消費者の目に留まることにより、国産小麦の現状や弊社の想いがより多くの方に伝わることを目指しています。



ゆめちから入り食パン



関連商品

※リニューアルのポイント等を2ページ目に記載しています。

弊社は、北海道産の超強力小麦「ゆめちから」を使用した食パンを、2012 年 6 月に初めて期間限定（1 ヶ月間）で発売し、2013 年 4 月からは通年販売しています。

また、2013 年 6 月、地域限定で販売しているフランスパン（バゲット※中部・近畿・中国地区のみ、バタール※中部地区のみ）で使用する小麦粉の一部を「ゆめちから」に変更、2013 年 9 月には「ゆめちから」を使用した本格ベーグル「MY BAGEL（マイベーグル）」シリーズ 4 種類を発売、11 月には食卓ロール「ゆめちからブランロール」を発売、と「ゆめちから」を使用した商品の拡充を図っています。

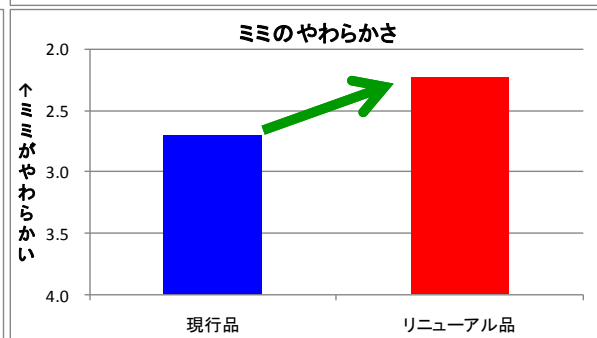
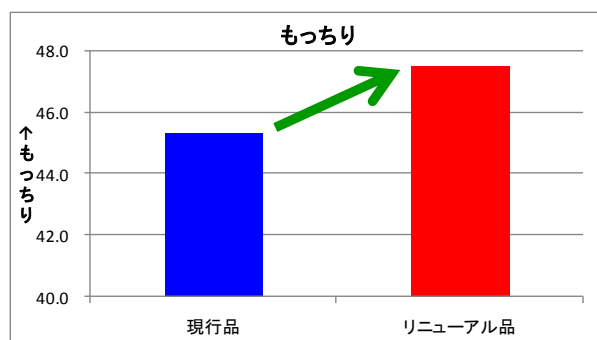
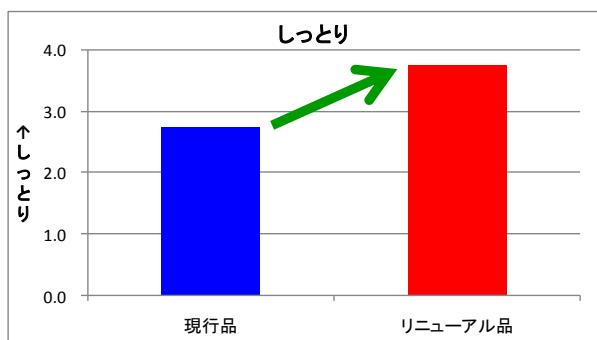
なかでも食パンは、通年販売開始からまもなく 1 年を迎えようとしていることもあり、より今の嗜好にマッチする食感と味を追求し、1 月 25 日からリニューアル発売いたします。

【リニューアルのポイント】

もちり贅沢な味わい

（１）もちり感がさらにアップし、ミミはやわらかく

「ゆめちから」を使用したパンはもちりとした食感が特長です。その特性がクラスト（パンのミミ）にやや強めの噛みごたえを生み出していましたが、リニューアルにあたって、より食べやすい食感を目指し、もちり感をさらにアップする一方で、ミミはやわらかく仕上げました。



※いずれも、Pasco 研究室による品質検査結果

（２）よりコクのある味わいに

近年、コクやうま味といった深い味わいが好まれています。そこで、北海道産の生クリームとバターを増量し、さらに全粉乳とバターミルクパウダーを加えることで、乳製品のコクをプラスしました。また、噛んだ時に感じる小麦本来の自然な甘みもアップしています。

（３）パッケージに小麦「ゆめちから」のシンボルマークを表示

「ゆめちから入り食パン」のリニューアルを機に、スマイルした口元が小麦の穂の形になっている、小麦「ゆめちから」のシンボルマークを制作しました。2 月 1 日からはこのマークを、食パンだけでなく「ゆめちから」を使用した商品ラインナップのパッケージに表示します。さらに「ゆめちから」を使用している商品であれば、全ての事業者が使用できるマークとして、ライセンスフリーで提供します。



※商品概要、お問い合わせ先等を 3 ページ目に記載しています。

【商品概要】

発 売 日： 2014 年 1 月 25 日

販売エリア： 東北・関東・中部・近畿・中国・四国地区

ラインナップ： 4・5・6 枚スライス、4 枚スライス 2 枚入、6 枚スライス 3 枚入

※5 枚スライスは中部地区以西のみ

販 売 店： 量販店、コンビニエンスストア

参考小売価格： 220 円（税抜き） ※2 枚入、3 枚入は 110 円（税抜き）

販 売 計 画： 5 千万円（月間）

「ゆめちから」を使用した商品全体で 2.8 億円（月間）

【その他】

1 月 25 日～4 月 10 日までの期間実施する春のキャンペーンの対象商品に「ゆめちから」を使用した商品も加えて訴求します。（地域限定商品 バゲット、バターは除く）

キャンペーンでは、対象商品についている応募券 30 点分を一口として、店頭においてある応募用紙に貼りご応募いただいたお客さまに、Pasco オリジナル「リサとガスパールの春トート！」をうれしくプレゼントいたします。

■お客さまからのお問い合わせ先

お客さま相談室 （フリーダイヤル）TEL：0120-084-835

【参考資料】

●「ゆめちから」とは

「ゆめちから」は、農研機構北海道農業研究センターが開発した、パンの製造に重要なグルテンをつくるたんぱく質が多く含まれる超強力小麦です。日本で多く作られている中力小麦とのブレンドにより、高い製パン適性を示すほか、中華麺やパスタなど幅広い活用が期待されています。

今、世界的な食料価格の高騰や、食の安全・安心に対する意識の高まりなどにより、食料自給率が注目されています。日本の小麦の自給率は約11%。なかでもパン用小麦はさらに低くわずか3%と、ほとんどを輸入に頼っています。

「ゆめちから」は、もっちりとしたおいしいパンができる上、病気に強く、収穫量を多く見込めることから、国産小麦の利用用途を広げ、食料自給率の向上に大きく貢献できる品種と期待されています。

●Pascoの食料自給率向上への取組みと背景について

93年前、創業者である盛田善平は、当時の社会不安や、米騒動が起きるような食料不足に心を痛め、パンづくりで社会に真献しようと考えました。

「金儲けは結果であり、目的ではない。食糧難の解決が開業の第一の意義であり、事業は社会に貢献するところがあればこそ発展する」。この盛田善平の創業の理念は今も受け継がれており、これからも変わることなくPascoが守るべきものと考えています。

今後、世界的に穀物の需給がひっ迫することを見据え、日本は食料自給率を向上させる取組みを続けています。

この社会的な課題に対して、Pascoが貢献できることが何かある。そんな考えを巡らせていたところに、「ゆめちから」との運命的な出会いがありました。生産者と連携して、お客さまに安心して美味しく召し上がっていただけるパンをつくる、つくり続ける。こうした取組みの積み重ねが、食料自給率の向上に役立つと考えています。