

## パン好きのシニアの方に向けて とびきりのおいしさを楽しむ 菓子パンシリーズ発売



株式会社タカキベーカリー(本社:広島市安芸区中野東 3-7-1、代表取締役 社長執行役員:坂本 和久)は、2019年4月1日(月)に、菓子パンの新シリーズとして新商品5品を発売します。

本シリーズは、シニアをメインターゲットに開発された商品です。60歳以上のシニアは、毎日のようにパンを食べるパン好きが多い世代と言われています。こうしたシニア世代に、パンのある暮らしをより楽しんでいただきたいと、こだわりの菓子パンシリーズを展開します。

### ポイント

#### ①変わらないおいしさを好むシニアも安心！人気の商品をラインナップ

あんぱん、クリームパン、豆パンといった日本でなじみの深い、人気の菓子パンを取り揃えました。

#### ②少量でもおいしいものを楽しみたいシニア世代も満足の商品設計

量より質を重視し価値あるものを好むシニアの方に選ばれる納得のおいしさをお届けしたいと、素材、製法、生地など、おいしさを徹底的に追求。また、少し小ぶりのサイズなので、シニアの方にちょうどよい量で、お茶請けにもぴったりです。

#### ③分かりやすい商品パッケージ

商品のおいしさをイメージしやすい商品名をパッケージに大きく表示。ひと目で魅力が伝わるようにしました。

- 発売日 2019年4月1日(月)
- 商品名 「生地よりも餡が多い つぶあんぱん」  
「たまご味が濃い昔ながらの クリームパン」  
「塩味のパイに甘い粒あんが絶妙な あん餅パイ」  
「きなこ好きさんが大喜びする きなこあんぱん」  
「上品な甘さがあと引く 黒豆ぱん」
- 販売店 名古屋以西のスーパーマーケット(沖縄除く)

## 商品一覧

商品名		価格(税込) ※メーカー希望小売価格	商品説明
生地よりも 餡が多い つぶあんぱん		149 円	旨みと香りが高い北海道十勝産(生産者限定)のこだわりの小豆を使用。丁寧に炊き上げたつぶあんを、口どけのよい生地で包み込みました。生地より餡が多いので、こだわりのつぶあんの味を存分にお楽しみいただけます。
たまご味が濃い 昔ながらの クリームパン		138 円	昔ながらの濃い卵味のクリームを使用したクリームパン。ぽってりとしたクリームとしっとりとしたパン生地がよくあいます。オリジナルで配合したクリームを、焼き上げる前と後の2段階で加えているので、パン生地の中にクリームがたっぷりと詰まっています。
塩味のパイに 甘い粒あんが絶妙な あん餅パイ		138 円	上品な甘さ、小豆の風味が楽しめる北海道十勝産の小豆を使用。丁寧に作り込んだ自家製あんともっちり感が特長の自家製もちとあわせ、ほんのり塩味を効かせたパイ生地で包み焼きあげました。生地の塩味が、つぶあんやもちの素朴な甘みを引き立てます。
きなこ好きさんが 大喜びする きなこあんぱん		149 円	白あんベースで作った自家製きなこあんと濃厚なきなこペーストを、コクのあるたまごたっぷりの生地で包みこみました。表面にも焙煎きなこをふりかけ焼き上げているので、どこを食べてもきなこ味。きなこ好きな方におすすめです。
上品な甘さが あと引く 黒豆ぱん		138 円	上品なやさしい甘みと風味が特長の北海道産黒豆をたっぷりと使用。素朴でしっとりとしたパン生地と合わせているので、黒豆のおいしさが引き立ちます。飽きのこないあとをひくおいしさです。

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで

Tel: 082-240-9409 Fax: 082-240-9072 <https://www.takaki-bakery.co.jp/>

〒730-0045 広島市中区鶴見町 2-19 ルーテル平和大通りビル