



## 深い旨味 もっちりとした食感 「石窯熟成カンパーニュ」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、2018年11月1日(木)に「石窯熟成カンパーニュ」を発売します。

2005年に発売した石窯パンシリーズは、ヨーロッパの本場の味をお届けしたいと、素材から製法まで徹底的にこだわった商品群です。石窯パンの最大の特長は、その食感。火ではなく石窯の熱で一気に焼き上げているため、必要以上に水分が蒸発せず、外はカリッと、中はしっとり、もっちりとしたパンになります。

今回発売する「石窯熟成カンパーニュ」は、タカキベーカリーがこれまで培ってきた技術で、今までにないほどの力強い焼き皮を実現し、もっちりとした食感をさらに極めた一品です。おいしさのもととなる小麦粉にもこだわり、噛むほどに小麦本来のおいしさ、甘みや、じっくりととった発酵による豊かな香り、旨味を存分に楽しむことができます。

一般的にパンは、パン生地が含む水分の割合が高いほどもっちりとしますが、「石窯熟成カンパーニュ」は石窯パンシリーズの中でも水の量を極限まで増やし、よりしっとり、もっちりと焼き上げました。水分を多く含むパン生地はべたつくため、生地の取扱いに高い技術を要し、工場での製造は難しいとされますが、タカキベーカリーがこれまで培ってきたノウハウと技術力がそれを可能にさせました。

そして、小麦本来のおいしさを引き出すために、生地には石窯パン専用小麦粉をはじめ職人が厳選した粉を独自の割合でブレンドし、自家製サワー種を加え、低温で長時間発酵。甘み、旨味、風味を引き立たせ、味わい深く仕上げました。

このように、「石窯熟成カンパーニュ」は石窯パンシリーズ発売から14年目にたどり着いた究極のおいしさです。タカキベーカリーはこの商品を通して、ご家庭で本格的の味をお楽しみいただけるようご提案してまいります。

### 商品特長

もっちりとした内相と力強く香ばしい焼き皮が特長です。噛むほどにほのかな甘み、旨味、酸味が広がります。石窯熟成カンパーニュの味わい深さは、ビーフシチュー、熟成チーズ、生ハム、赤ワインなどのコクや風味とよく合います。



### おいしさの秘密

①石窯パン専用小麦粉をはじめ、職人が厳選した粉を独自ブレンド  
吸水性に優れ、小麦の甘み、旨味、香りを感じられる配合にしました。

#### ②低温長時間発酵

長時間低温でじっくり発酵させることで、小麦本来の甘み、発酵による旨味を引き出すとともに、水分をパン生地にたっぷり含ませました。

- 商品名 石窯熟成カンパーニュ
- 発売日 2018年11月1日(木)
- 価格 267円(税込・メーカー希望小売価格)
- 販売店 関東以西のスーパーマーケット(北陸、岐阜、富山、山梨、沖縄除く)