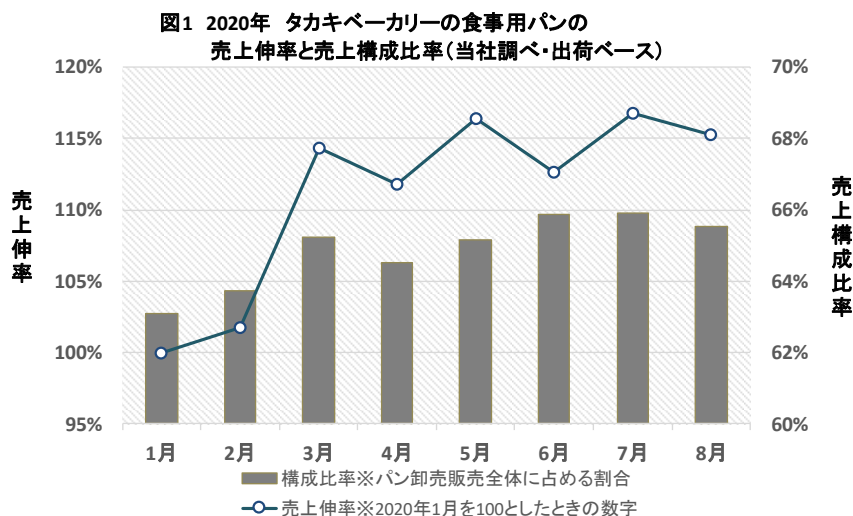


今こそバラエティブレッド※1 健康をおいしく、楽しく タカキベーカリーから「くるみトースト」発売

コロナ禍の中、家にいる時間が増えたことで、暮らしがさまざまに変化しています。外食の楽しみも少しずつ広がってまいりましたが、依然として感染リスクを避けるために家でごはんを食べるという方も多く、タカキベーカリーの売上の動き(図1)を見ても、家でよい食事を楽しみたいというお客様の動きが感じられます。下のグラフは、2020 年のタカキベーカリーの食事用パン(菓子パン、調理パン以外で食事と楽しむパンの総称)の売上伸率とパン全体に占める食事用パンの割合をまとめたものです。3 月以降、食事用パンの需要が伸びており、中でも、中心単価が 300 円前後である石窯パンシリーズの人気の高い傾向にあります。石窯パンが含まれているバラエティブレッド※1は、全粒粉、ライ麦、くるみなど栄養価の高い素材を気軽に取り入れることができ、幅広く料理と楽しめるといった特長をもった商品群です。

※1 バラエティブレッドとは

料理と一緒に食べることを目的に作られた食事用パンのカテゴリーの一つ。全粒粉やライ麦などの穀物や、果実や野菜を使用したパン、その他、自然志向、健康志向、伝統的なパンなども含まれます。1972 年にアメリカの「パン技術者協会」第 48 回年次大会において定義づけられました。



食事用パンの中で特に伸びているのは

石窯パンシリーズ

ヨーロッパの伝統的なパンづくりをお手本にした石窯で焼くパンのシリーズ。身近に本格の味を楽しんでいただきたいとの思いで商品を展開しています。



ミニブレッドシリーズ

お年寄りから子供まで食べ切れる小さいサイズとミミまで柔らかい食べやすさが特長。健康的な素材をおいしく食べることがテーマ。



■タカキベーカリーのバラエティブレッド

株式会社タカキベーカリーは、本場ヨーロッパのパンづくりに学び続けるとともに、パンのある豊かな暮らしをお届けしたいと、おいしくて健康的なバラエティブレッドを企業活動の軸と捉えご紹介してまいりました。中でも、近年、「ライ麦トースト」、「石窯レーズン&くるみ」、「赤葡萄のモハベレーズン」を購入されるお客様が多く、健康への意識が高まっている今、あらためてお伝えしていきたい商品群です。

バラエティブレッドの起源と定義

バラエティブレッドの起源はアメリカで 1972 年に戦後の栄養過多による肥満、高血圧などが社会問題となり、正しい栄養状態と健康を取り戻そうと、配合・重量・価格が規定されている白いパンに対し、穀物などが含まれるパンをバラエティブレッドと定義づけたことがはじまりです。タカキベーカリーでは、それより以前からヨーロッパを源流とする本格的なパンを販売しており、そのことからバラエティブレッドの価値にいち早く着目。バラエティブレッドのある暮らしを皆さんにお届けしたいと、1973 年から力を入れてご紹介してまいりました。



1973 年バラエティブレット群 発売時のポスター

タカキベーカリーではバラエティブレッドを

- ・小麦粉以外の穀物を加えて焼き上げたパン ・果実や野菜を加えて焼き上げたパン
・世界各国の伝統的な食事用パン ・自然志向のパン ・健康志向のパン

と定義しています。



バラエティブレッドの特長は

1. 全粒粉、ライ麦、くるみ、レーズンなど小麦粉以外のさまざまな素材が含まれており、栄養的に優れているものが多い
2. パンの種類が豊富で料理と合わせることで食生活が豊かになる

■新発売「くるみトースト」について

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、11月1日に、バラエティブレッド群から、新商品「くるみトースト」を発売いたします。くるみを使ったパンは、1990年代に日本のホールセール市場で初めてタカキベーカリーが発売。以来、大切に育ててきたバラエティブレッドの一つです。くるみはおいしいだけでなく「植物性の卵」とも言われる栄養価の高い素材。豊かさと健康が見直される今だからこそ、「くるみトースト」で皆様の元気な食卓のお役に立ってまいります。

■発売日 11月1日(日)

■販売エリア 愛知県以西のスーパーマーケット

			
商品名	くるみトースト(6)	くるみトースト(5)	くるみトースト(3)
入数	6枚入り	5枚入り	3枚入り※半斤タイプ
本体価格 ※メーカー希望 小売価格	278円	278円	148円
カリフォルニア産の厳しい基準を満たしたくるみのみを使用。素材のおいしさが引き立つよう、シンプルなパン生地と合わせました。蓋をせず火通りよく焼いているので、トーストするとサクッとした軽い口当たりで、朝食やランチ、サンドイッチなどにおすすめです。噛みしめると、くるみのカリッとした食感と、香ばしい味わいがアクセントになり、口の中でおいしさがより一層広がります。			

＝くるみの効能＝

くるみは良質な脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれ、「植物性の卵」とも言われ、悪玉コレステロール・中性脂肪を低下させる不飽和脂肪酸のリノレン酸や、抗酸化作用をもつポリフェノールを多く含むスーパーフードとして知られています。



／ くるみトースト発売にあわせて
特設ページ公開中

<https://www.takaki-bakery.co.jp/special/sp013/>

くるみ
トーストの
おいしさの秘密

2020.11
Debut



タカキベーカリーのくるみを使ったパン



栄養価の高いくるみをおいしく食べよう くるみのパンの楽しみ方

ヨーロッパでは、くるみをりんごやチーズとあわせて食べることが多く、
くるみを使ったパンは食事からおやつまで幅広く楽しまれています。

タカキベーカリーのホームページでは、手軽にできるくるみのパンを使ったレシピを公開中です。

朝食に！

カボチャサラダを
トーストしたパンにのせて



トーストしたパンにクリームチーズ、
りんごジャム or はちみつをかけて



ランチやディナーに！



豚肉とりんごの
ソテーにあわせて

サンドイッチに！



ジャーマンポテトを
サンドイッチに

タカキベーカリーでは、皆さまの生活シーンにあわせた、パンを楽しむ暮らしに役立つレシピをホームページや店頭、SNS でご紹介しています。これからの季節に合わせて、あたたかいスープと楽しんだり、お気に入りのワインと楽しんだり、クリスマスのあたたかな雰囲気を感じたりと、四季折々のパンのある暮らしをお伝えしていきます。