



石窯パン リニューアル より一層おいしく 本格をより身近に



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9月1日(土)に石窯パンシリーズをリニューアルいたします。

2005年に販売を開始し、今年14年目を迎えたタカキベーカリーの石窯パン。本格のパンをご家庭で召し上がっていただきたいと、製パン工場ではまだ珍しかった石窯オーブンをいち早く導入しました。既成概念に捉われない考えで、機械による効率重視の大量生産から、手づくりによるおいしさを追求したパンづくりで、ヨーロッパの匠の技を工場再現することに挑戦してきました。

石窯パンは、火ではなく石窯の熱で焼き上げたパンです。熱した石板から出る遠赤外線豊富な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、外はこんがり香ばしく、中はしっとり、もっちりとした食感になります。

本格を謳う食事用パンの需要が高まってきた近年の市場の変化を受け、今回のリニューアルでは、素材や製法を見直し、おいしさにさらに磨きをかけました。また、特別なシーンだけではなく、もっと気軽に普段の食卓に取り入れていただきたいと、食べ方やシーンを具体的にイメージできる商品や販促物を導入し、毎日の暮らしの中で楽しんでいただけるようご提案していきます。

石窯パンリニューアルのポイント

専用粉の開発※一部商品

製粉メーカーと石窯パン専用小麦粉を共同開発。小麦の旨味を引き出し、より味わい深くなりました。

製法の見直し※一部商品

パン生地発酵方法を変更。生地がたっぷりの水を含み、やわらかさとしっとり感が増しました。

暮らしの中に取り入れやすい商品構成と提案

普段の食卓に取り入れられるよう、食べ方を具体的にイメージできる商品を導入。パンと料理の組み合わせもわかりやすくご提案していきます。

例)食パン感覚で楽しめるフランスパン「石窯モーニングフランス」、スープやパスタに合う「石窯フォカッチャ」

健康志向に対応した素材

健康を気にされるお客様にも安心して召し上がっていただきたいと、イーストフード・乳化剤不使用に加え、マーガリン・ショートニングも全品不使用にしました。

■発売日 2018年9月1日(土)

■販売店 関東以西のスーパーマーケット

