

日本の夕食の楽しみ方が広がるパン 石窯ディナーブレッド発売（11月1日）

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）が発売する石窯パンは、ヨーロッパの伝統的な製法をお手本に本格の味を追求する食事用パンのシリーズです。本シリーズから、2019年11月1日（金）に、夕食の楽しみ方を提案する「石窯ディナーブレッド」を発売します。

パンにあわせる夕食メニューと言えば、シチューやグラタンなどのイメージがありますが、今回発売する「石窯ディナーブレッド」は、洋風はもちろん、鶏の照り焼き、肉じゃが、マーボー豆腐、チンジャオロースなど、和風や中華などのお料理ともよく合います。

水分を最大限まで含ませたパン生地を石窯の熱で焼くことで、外はカリッ、中は引きのあるもっちりとしたおいしさが特長です。また、数種類の小麦粉をブレンドし、低温で長時間発酵させているので、噛みしめるほどに小麦のほのかな甘み、旨味が引き立ちます。それでいて、シンプルな味わいなので、どんなお料理とも楽しめます。

一日をしめくくる夕食だからこそ、おいしいパンを楽しむ食卓をお届けしたい。タカキベーカリーは、「石窯ディナーブレッド」を通して、夕食でパンを楽しむ暮らしをより一層ご提案していきます。



- 商品名 石窯ディナーブレッド
- 発売日 11月1日（金）
- 価格 170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（山梨、沖縄除く）



タカキベーカリーの石窯パンとは

2005年に販売を開始し、今年15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で再現することに挑戦してきた食事用パンのシリーズです。厳選された素材を使用し、丁寧に生地をつくり、石窯の豊富な熱で一気に焼き上げているので、外はカリッと、中はもっちりとした本格のおいしさをお楽しみいただけます。