

ちぎって楽しい、おいしい 石窯ちぎりフランス発売(9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)は、2019年9月1日(日)に、石窯パンシリーズから「石窯ちぎりフランス」を発売します。

2005年発売した石窯パンシリーズは、ヨーロッパの本格の味わいをお届けしたいと、工場でのパンづくりを一から見直した商品群です。丁寧に生地をつくり、石窯の豊富な熱で一気に焼き上げることで、外はカリッと、中はもっちりとしたおいしさをお楽しみいただけます。

「石窯ちぎりフランス」は、そんな石窯パンのおいしさをさらに身近に楽しんでいただきたいと開発された商品です。最大の特長は、ハード系のパンでありながら、パンナイフ不要で手でちぎってお召し上がりいただける手軽さです。忙しい朝に、家族でパンをちぎって、それぞれがお好みの量を楽しむ、レジャーやパーティなどのシーンで仲間とパンをシェアして楽しむ、…など、お客様のパンの楽しみ方が広がる商品としてご提案します。

ポイント① パンナイフいらずどこでも手でちぎって楽しめる

手でちぎりやすいように切れ目の入ったフランスパン。
食べたい分だけをちぎってお召しあがりいただけます。

ポイント② どんなお料理ともよく合う

長時間低温発酵させることで、小麦本来の甘み、発酵による旨味を引き出しました。シンプルな味わいで、どんな料理とも合うので、朝食、ランチ、夕食と幅広く楽しんでいただけます。



■発売日 9月1日(日)

■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)

商品名		価格(税込) ※メーカー希望小売価格	商品説明
石窯ちぎりフランス		213 円	小麦の香り、甘みと少量加えたバターの旨みがほんのりと広がり、そのままでも料理や食材とあわせてもおいしく召し上がれます。おすすめはトースト。トーストすると石窯パンならではの、外はカリッと、中はふっくら、もっちりとした食感をお楽しみいただけます。
石窯ちぎりフランス (チーズ)		278 円	ナチュラルチーズ(モッツアレラ・ゴーダ・エメンタール・レッドチェダー)をのせて、石窯で焼き上げました。小麦の香り、甘みとチーズの旨みが広がり、そのままでも料理や食材とあわせてもおいしく召し上がれます。トーストするとチーズは香ばしく、生地はもっちりとした食感になり、よりいっそうお楽しみいただけます。

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