

# 「やわらか十二穀ブレッド」を新発売

## ～十二種類の穀物をバランスよくブレンド～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、十二種類の穀物をブレンドした食パン「やわらか十二穀ブレッド」を2021年2月1日から全国で新発売します。

「やわらか十二穀ブレッド」は、十二種類の穀物（小麦、ライ麦、大麦、スペルト小麦、オーツ麦、キビ、玄米、とうもろこし、ライ小麦、キヌア、ごま、ひまわりの種）をバランスよくブレンド（十二穀5%、小麦粉95%）し、しっとりやわらかく仕上げたバラエティーブレッドです。パン生地に自家製発酵種ルヴァンを使用することで、しっとり感を高めるとともに小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出しています。また、通常の食パンに比べて小さい型に入れて焼き上げていますので、食べやすいサイズになっています。そのまま召し上がるとしっとりやわらか、トーストするとさっくり香ばしい味わいをお楽しみいただけます。

ヤマザキグループの「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」のほか、スーパー、ドラッグストア等のヤマザキ製品取り扱い店で販売されます。



「やわらか十二穀ブレッド」は、ローマンミール社の穀物を使用しています。ローマンミールのブランドは最強といわれた古代ローマ軍が栄養価の高い、バランスのとれた全粒粉穀物を食料として携帯していたことに由来しています。

## 【 製品概要 】

品 名	やわらか十二穀ブレッド
製品特徴	十二種類の穀物（小麦、ライ麦、大麦、スペルト小麦、オーツ麦、キビ、玄米、とうもろこし、ライ小麦、キヌア、ごま、ひまわりの種）をバランスよくブレンド（十二穀5%、小麦粉95%）し、しっとりやわらかく仕上げたバラエティブレッドです。パン生地に自家製発酵種ルヴァンを使用することで、しっとり感を高めるとともに小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出しています。また、通常の食パンに比べて小さい型に入れて焼き上げていますので、食べやすいサイズになっています。そのまま召し上がるとしっとりやわらか、トーストするとさっくり香ばしい味わいをお楽しみいただけます。
内 容 量	6 枚
発 売 日	2021年2月1日（月）
発 売 地 域	全 国
お 客 様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 （お客様相談室）