

当社独自の湯捏製法と厳選した小麦粉でつくりあげた高級食パン

「超芳醇ゴールド」を新発売

～ワンランク上のおいしさを毎日の食卓に～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、厳選した小麦粉を当社独自の湯捏製法で仕込んだ高級食パン「超芳醇ゴールド」を2021年7月1日から全国（北海道を除く）で新発売します。

当社は、巣ごもり需要が高まる中、ワンランク上のおいしさを毎日の食卓でお楽しみいただきたいという思いから、ホールセール向けの高級食パンの開発に取り組んでいます。「超芳醇ゴールド」は、当社の主力ブランドである「超芳醇」のスペックを高めたもので、「ほんのり甘くてもっちりおいしい」という「超芳醇」の特長をさらに引き立たせるとともに、自家製発酵種ルヴァンやバター、生クリームを配合することで味わい深く仕上げました。1斤タイプに加え、食べ切りやすいハーフサイズ（1/2斤）もラインアップしています。

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、全国のスーパー等のヤマザキ製品取り扱い店で販売されます。

●「超芳醇ゴールド」の3つの特徴

1. 厳選した小麦粉とバター、生クリームを配合

「超芳醇ゴールド」は、小麦の粒の中心部近くからしか採ることができない最上級の小麦粉を使用しています。最上級の小麦粉は、灰分量が少ないことから、とてもキメ細かく、しっとりとした食感に焼き上がります。さらに、バター、生クリームを配合し、コクのある濃厚な味わいに仕上げています。

2. 湯捏製法によるほんのり甘くもっちりとした食感

「超芳醇ゴールド」は、当社独自の湯捏製法で作られています。小麦粉の一部をお湯で捏ね、デンプンを糊化させた生地を一昼夜熟成させることにより、もっちりとした食感と、麦芽糖などの小麦が持つ自然な甘みを引き出しています。

3. 自家製発酵種ルヴァンによる旨みのある味わい

「超芳醇ゴールド」は、パン生地に自家製発酵種ルヴァンを使用しています。自家製発酵種ルヴァンは、乳酸菌と酵母の発酵作用により、パン生地に小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出す効果があります。



【 製品概要 】

品名	超芳醇ゴールド				
製品特徴	最上級の小麦粉を使用するとともに、湯捏製法によるほんのりとした甘みとしっとりもっちりとした食感が特長です。さらに、自家製発酵種ルヴァンによる小麦本来の風味や旨みに加え、バター、生クリームを配合することでコクのある濃厚な味わいに仕上げました。				
発売日	2021年7月1日(木)				
内容量	1斤			1/2斤	
	4枚	5枚	6枚	2枚	3枚
発売地域	全国(北海道を除く)				
お客様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)				