

2025年12月25日

そのまま“生”でも、トーストでもおいしい食パン 「ロイヤルブレッド」をリニューアル発売！ バター風味アップ、さらにしっとりソフトに ～松たか子さん出演の新CMを1月1日からオンエア～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、そのまま“生”でも、トーストでもおいしい食パン「ロイヤルブレッド」を2026年1月1日から全国でリニューアル発売します。

「ロイヤルブレッド」は、良質な上級小麦粉とバターを使用し、小麦本来の味と香りを生かして焼き上げた食パンで、バターの風味とコクのあるしっとりとした食感が特徴です。当社のトップブランド食パンであり、2012年の発売以来、スタンダードな味わいの食パンとして、多くのお客様からご愛顧をいただけてきました。2025年は1月に品質向上リニューアルを実施した結果、330億円（出荷価格ベース）を超える過去最高の売上となる見込みです。

今回、発酵種ルヴァンの改良と生地配合の工夫により、バター風味の向上とともに、そのまま“生”で食べた時のしっとりソフトな食感とトーストした時のサクッ感や歯切れの良さがさらに高まりました。4枚スライスから10枚スライスまで幅広い厚さをラインアップしており、そのまま“生”のおいしさをサンドイッチで、サクッと歯切れのよい食感をトーストで、お好みの厚さや用途に合わせてお楽しみいただけます。

また、全国のスーパーの店頭において、当社の専門スタッフが「ロイヤルブレッド」の特徴を活かした食べ方提案活動に取り組み、「ロイヤルたまごサンド」などのレシピを紹介します。さらに、松たか子さん出演の新TVCMを2026年1月1日から全国でオンエアします。

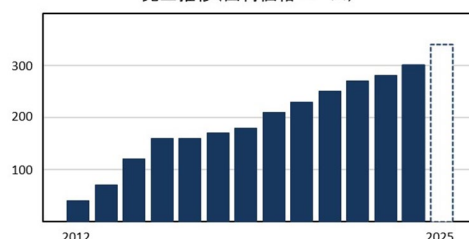
「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



●ヤマザキのトップブランド食パン

「ロイヤルブレッド」は、2012年の発売後、2014年に100億円（出荷価格ベース）を売り上げると、2019年に200億円、2024年に300億円を突破しました。2025年には、「ダブルソフト」の品質改善を実現した新規技術を活用し、品質向上を図った結果、330億円を超える売上の見込みとなるなど、毎年売上伸長を続ける当社のトップブランド食パンです。

売上推移（出荷価格ベース）



●「ロイヤルブレッド」の特徴を生かしたおすすめの食べ方をご紹介【そのまま編】

メニュー名：「ロイヤルたまごサンド」

材 料：ロイヤルブレッド8枚切2枚、ゆで卵2個、
A（マヨネーズ、水、こしょう）

作 り 方：①ゆで卵1個は卵スライサーで縦横にスライスし、もう1個は黄身と白身にわけ、白身はフォークで粗く潰します。両方とAを入れて混ぜ合わせます。
②パンの中央にのせてサンドし、対角線にカットします。



●「ロイヤルブレッド」の特徴を生かしたおすすめの食べ方をご紹介【トースト編】

メニュー名：「シュガートースト」

材 料：ロイヤルブレッド5枚切1枚、バター大さじ1、グラニュー糖大さじ1

作 り 方：①バターとグラニュー糖を混ぜます。
②パンに切れ目を入れて、①をたっぷり塗ります。
③あらかじめ温めたトースターに②を入れて、きつね色になるまで焼きます。



◆ TVCM情報

松たか子さん出演の新TVCMを2026年1月1日から全国でオンエアします。今回は、「明日へ届ける品質とおいしさ」をテーマに、「ロイヤルブレッド」の新しいおいしさを丁寧に訴求し、「ロイヤルブレッド」のあるこちよい暮らしを描きます。

○タイトル：「ロイヤルブレッド あたらしい光、朝の音」篇

○出 演：松たか子

○B G M：（曲名）カノン



【 製 品 概 要 】

品 名	ロイヤルブレッド	
製 品 特 徴	良質な上級小麦粉とバターを使用するとともに、小麦本来の味と香りをいかして焼き上げた、バターの風味とコクのあるしっとりとした食感が特徴です。今回、発酵種ルヴァンの改良と生地配合の工夫により、バター風味の向上とともに、そのまま“生”で食べた時のしっとりソフトな食感とトーストした時のサクリ感や歯切れの良さがさらに高まりました。	
発 売 日	2026年1月1日（木）	
内 容 量	1 斤（角型） （4 枚・5 枚・6 枚・8 枚・10 枚）	1/2 斤（角型） （3 枚）
	1 斤（山型） （4 枚・5 枚・6 枚）	1/2 斤（山型） （3 枚）
	サンドイッチ用 （12 枚）	
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）	