

2019年8月26日

当社独自の湯捏製法でつくりあげたプレミアム食パン
「特撰 超芳醇」 を新発売
～小麦本来の甘みと、しっとりとした食感～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、当社独自の湯捏製法と厳選した原材料でつくりあげたプレミアム食パン「特撰 超芳醇」を2019年9月1日から全国で新発売します。

「特撰 超芳醇」は、当社独自の湯捏製法と最上級的小麦粉を使用することによって実現した、小麦本来の甘みとしっとりとした食感が特長の食パンです。湯捏製法は、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ます。これにより、麦芽糖などの小麦が持つ自然な甘みが引き出されます。また、小麦の粒の中心部近くからしか採ることのできない最上級的小麦粉は、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げることができます。さらに、バターを配合し、コクと風味を高めました。トーストするとバターのコクと旨みが際立ちます。また、そのままでもしっとりとした食感をお楽しみいただけるほか、よりもちりとした食感をお楽しみいただけるレンジアップもおすすめする食べ方の一つです。

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。

※店舗によりお取り扱いがない場合がございます。



【 製品概要 】

商品名	特撰 超芳醇	
製品特徴	<p>当社独自の湯捏製法と最上級の小麦粉を使用することによって実現した、小麦本来の甘みとしっとりとした食感が特長の食パンです。湯捏製法は、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ます。これにより、麦芽糖などの小麦が持つ自然な甘みが引き出されます。また、小麦の粒の中心部近くからしか採ることのできない最上級の小麦粉は、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げることができます。さらに、バターを配合し、コクと風味を高めました。</p>	
内容量	1斤 (4枚・5枚・6枚・8枚)	1/2斤 (2枚・3枚)
発売日	2019年9月1日(日)	
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)	