

2021年10月27日

# ミミまでソフトな、ロングセラー食パン 「ダブルソフト」をリニューアル発売 ～発酵種ルヴァンにより、さらにおいしく～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、“ミミまでソフト”が特徴のロングセラー食パン「ダブルソフト」を2021年11月1日から全国でリニューアル発売します。

「ダブルソフト」は、ミミまでソフトな食感と真ん中から半分に分けられる食べやすさが特徴で、1989年の発売以来、お子さまからシニアの方々まで幅広い層のお客様からご支持いただいているロングセラーの食パンです。

今回、「ダブルソフト」に発酵種ルヴァンを配合することで、コクのある味わいを引き出すとともにしっとり感を向上させました。

## ●ダブルソフトのこだわり

### 1. 発酵種ルヴァン使用

発酵種ルヴァンを使用し、コクのある味わいとしっとりとした食感を引き出しました。

### 2. 製法

短時間で焼き上げることでミミまでソフトに焼き上がります。

### 3. 食べやすさ

真ん中からタテに簡単に分けられる食べやすさがダブルソフトの特徴です。

また、当社の主力ブランドである「ダブルソフト」のリニューアルを記念し、ヤマザキロゴ入りTシャツ親子ペアセットが50組100名様に当たる、Twitter キャンペーンを実施します。

「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。



●毎月11日が「ダブルソフトの日」、11月が「ダブルソフトでワンダブル月間」として認定されました。

「ダブルソフト」は、真ん中から半分に分けられる特徴があります。半分に分けた時、それぞれが数字の“1”に見えることから、“1（ワン）”が“2個（ダブル）”並ぶことにちなみ、毎月11日が「ダブルソフトの日」、11月が「ダブルソフトでワンダブル月間」として、日本記念日協会に認定されました。

また、小さなお子さまにも楽しんでお召し上がりいただきたいという思いから、ジャムやつぶあんで“1”をデコレーションするビジュアルを店頭ツールに活用するなどのプロモーションも展開してまいります。



### 【 製品概要 】

品名	ダブルソフト	
製品特徴	ミミまでソフトな食感と真ん中から半分に分けられる食べやすさが特徴の食パンです。今回、「ダブルソフト」に発酵種ルヴァンを配合することで、コクのある味わいを引き出すとともにしっとり感を向上させました。	
発売日	2021年11月1日（月）	
内容量	1斤（6枚）	1/2斤（3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）	

### ★Twitter キャンペーンの実施内容★

名称	「ダブルソフトでワンダブル フォロー&リツイートキャンペーン」	
実施期間	2021年11月1日（月）～ 11月30日（火）	
賞品及び当選者数	賞品	当選者数
	ヤマザキロゴ入りTシャツ 親子ペアセット	50組100名様
応募方法	① 山崎製パン Twitter 公式アカウント「@yamazakipan_cp」をフォロー ② キャンペーン該当ツイートをリツイート	
当選発表	Twitter のダイレクトメッセージにて通知させていただきます。	
お客様お問い合わせ先	TEL 0120-811-114（お客様相談室）	