

2020年11月27日

素材にこだわった人気の和スイーツ  
「生どら焼(北海道産小豆使用のつぶあん&ホイップ)」をリニューアル発売  
～新製法のだんを使用し、小豆の風味を高めました～

山崎製パン株式会社(社長:飯島延浩)は、素材にこだわった人気の和スイーツ「生どら焼(北海道産小豆使用のつぶあん&ホイップ)」を2020年12月1日から全国でリニューアル発売します。

「生どら焼(北海道産小豆使用のつぶあん&ホイップ)」は、自家製のつぶあんとホイップクリームを、ふんわりと焼き上げた生地ではさんだチルドタイプのどら焼です。今回、製法を見直した自家製のつぶあんは、北海道産小豆を使用し、じっくり丁寧に炊き上げ、小豆の粒感を残しつつ小豆の風味を高めました。コクのあるホイップクリームは、小豆の風味を引き立たせるために、口どけの良さにこだわりました。つぶあんとホイップクリームが生み出す和洋折衷のおいしさを、ふんわりとした食感とともにご堪能いただけます。

チルドデザート『PREMIUM SWEETS』シリーズとして、全国のスーパー等ヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



## 【 製品概要 】

品名	生どら焼（北海道産小豆使用のつぶあん&ホイップ）
製品特徴	自家製のつぶあんとホイップクリームを、ふんわりと焼き上げた生地ではさんだチルドタイプのどら焼です。今回、製法を見直した自家製のつぶあんは、北海道産小豆を使用し、じっくり丁寧に炊き上げ、小豆の粒感を残しつつ小豆の風味を高めました。コクのあるホイップクリームは、小豆の風味を引き立たせるために、口どけの良さにこだわりました。つぶあんとホイップクリームが生み出す和洋折衷のおいしさを、ふんわりとした食感とともにご堪能いただけます。
内容量	1個入
発売日	2020年12月1日（火）
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）