

2020年10月30日

チルド菓子パンで新ブランド「パンSWEETS」を展開 「ダブルクリームメロンパン」、 「ホワイトデニッシュショコラ（ホイップ&苺ジャム）」、 「りんごのパイ（カスタード）」の3品を新発売

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、チルドタイプの菓子パンカテゴリーにおいて、新ブランド「パンSWEETS」を立ち上げ、「ダブルクリームメロンパン」、「ホワイトデニッシュショコラ（ホイップ&苺ジャム）」、「りんごのパイ（カスタード）」の3品を2020年11月1日から全国で新発売します。

「パンSWEETS」は、“おうちで楽しむ、ちょっとした贅沢”をコンセプトにしたものです。常温では保存が効かない糖度の低い甘さを抑えたクリームとフルーツ素材を使用することでチルドならではのおいしさに仕上げています。また、パン生地の配合を工夫することで、ソフト感、さっくり感といったパンのおいしさをチルドでも実現しました。

●「ダブルクリームメロンパン」

しっとり焼き上げたメロンパンにホイップクリームとカスタードクリームをサンドしました。ホイップクリームとカスタードクリームは、甘さを抑えた口どけのよいクリームに仕上げました。また、表面のシュガーのシャリとした食感がアクセントを効かせています。

●「ホワイトデニッシュショコラ（ホイップ&苺ジャム）」

白いソフトなデニッシュ生地に板チョコ、ホイップクリーム、苺ジャムをサンドしました。ロングセラー商品の「ホワイトデニッシュショコラ」の生地を活用しました。冷やしても食べやすいように板チョコの厚みにこだわりました。板チョコのパキッとした食感とともに、甘さ控えめのホイップクリームがマッチし、さらに苺ジャムがアクセントを効かせています。

●「りんごのパイ（カスタード）」

さっくり焼き上げたパイ生地りんごのプレザーブ、カスタードクリームを絞り、りんごのスライスをトッピングしました。蜜漬けしたりんごを焼かずに後からのせることで、りんごのシャキシャキとした食感が際立ちます。カスタードクリームも、蜜漬けりんごの甘みとマッチするように最適な甘さに仕上げました。

いずれの商品も、「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。



【 製品概要 】

品名	ダブルクリーム メロンパン	ホワイトデニッシュショコラ (ホイップ&苺ジャム)	りんごのパイ (カスタード)
製品特徴	<p>しっとりとした焼き上げたメロンパンにホイップクリームとカスタードクリームをサンドしました。ホイップクリームとカスタードクリームは、甘さを抑えた口どけのよいクリームに仕上げました。また、表面のシュガーのシャリとした食感がアクセントを効かせています。</p>	<p>白いソフトなデニッシュ生地には板チョコ、ホイップクリーム、苺ジャムをサンドしました。ロングセラー商品の「ホワイトデニッシュショコラ」の生地を活用しました。冷やしても食べやすいように板チョコの厚みにこだわりました。板チョコのパキッとした食感とともに、甘さ控えめのホイップクリームがマッチし、さらに苺ジャムがアクセントを効かせています。</p>	<p>さっくりとした焼き上げたパイ生地にはりんごのプレザーブ、カスタードクリームを絞り、りんごのスライスをトッピングしました。蜜漬けしたりんごを焼かずに後からのせることで、りんごのシャキシャキとした食感が際立ちます。カスタードクリームも、蜜漬けりんごの甘みとマッチするように最適な甘さに仕上げました。</p>
発売日	2020年11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)		