

2021年12月27日

「ダブルソフト プレミアム」を新発売 ～ソフトな食感と上質な味わいにこだわりました～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、ロングセラー「ダブルソフト」の品質をさらに高めたプレミアム食パン「ダブルソフト プレミアム」を2022年1月1日から全国で新発売します。北海道地区は2022年1月7日からの発売となります。

「ダブルソフト プレミアム」は、厳選した原料を使用するとともに、当社が長年に亘り技術を蓄積してきた製法（中種法）と当社独自の製パン技術を駆使することにより、ソフトな食感と上質な味わいを実現しました。主原料の小麦粉は、小麦の粒の中心部近くからしか採ることのできない上級小麦粉を使用していますので、キメが細かく、小麦本来の風味となめらかな口当たりをお楽しみいただけます。また、発酵種ルヴァンを使用することで、しっとりソフトな食感をさらに高めるとともに、バターと卵を配合することで、コクのある味わいに仕上げています。そのままお召し上がりいただくとしっとりとした食感を、トーストすると外はサクッと、中はふわっとした食感をお楽しみいただけます。1斤タイプに加え、食べ切りやすいーフサイズ（1/2斤）もラインアップしています。

「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。



【 製品概要 】

品 名	ダブルソフト プレミアム	
製品特徴	厳選した原料を使用するとともに、当社が長年に亘り技術を蓄積してきた製法（中種法）と当社独自の製パン技術を駆使することにより、ソフトな食感と上質な味わいを実現しました。主原料の小麦粉は、小麦の粒の中心部近くからしか採ることのできない上級小麦粉を使用していますので、キメが細かく、小麦本来の風味となめらかな口当たりをお楽しみいただけます。また、発酵種ルヴァンを使用することで、しっとりソフトな食感をさらに高めるとともに、バターと卵を配合することで、コクのある味わいに仕上げています。	
発 売 日	2022年1月1日（土） 北海道地区のみ2022年1月7日（金）	
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）	