

2025年10月30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 ～さらにソフトにおいしさアップ!～

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2025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、①ミミまでソフト、②真ん中から手で分けられる食べやすさ、③厚みがあるのに軽く食べられることが特徴で、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ます。

今回、「ダブルソフト」の特徴はそのままに、さらなる品質向上を実現しました。生地を改良し、生地のソフト感、歯切れのよさを向上させるとともに、トーストした時のサククリ感が向上しました。また、リニューアル発売を機に、全国のスーパーの店頭において、「ダブルソフト」の特徴を活かした食べ方として、そのままコロッケをサンドする「ふかふわコロッケサンド」、トーストした食感を楽しむ「メロンパン風トースト」の提案活動を行ないます。

「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、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



●「ダブルソフト」の特徴を生かしたおすすめの  
食べ方をご紹介します【そのまま編】

メニュー名：「ふかふわコロッケサンド」

材 料：ダブルソフト2枚、千切りキャベツ20g、  
コロッケ1枚、ソース適量

作 り 方：①ダブルソフトに千切りキャベツ、コロッケ  
をのせて、ソースをかけます。  
②もう1枚でサンドし、半分に切ります。



●「ダブルソフト」の特徴を生かしたおすすめの  
食べ方をご紹介します【トースト編】

メニュー名：「メロンパン風トースト」

材 料：ダブルソフト1枚、バター大さじ1強、  
グラニュー糖大さじ1と1/2、小麦粉大さじ2

作 り 方：①バターとグラニュー糖、小麦粉をよく混ぜ  
合わせてクッキー生地をつくります。  
②パンに①をのせて格子状に切り込みを入れて  
トースターで焼きます。



【 製 品 概 要 】

| 品 名              | ダブルソフト                                                                                     |          |          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 製 品 特 徴          | 「ダブルソフト」の特徴はそのままに、さらなる品質向上を実現しました。生地の配合を改良し、生地のソフト感、歯切れのよさを向上させるとともに、トーストした時のサククリ感が向上しました。 |          |          |
| 発 売 日            | 2025年11月1日（土）                                                                              |          |          |
| 内 容 量            | 1斤（6枚）                                                                                     | 1/2斤（3枚） | 1/3斤（2枚） |
| 発 売 地 域          | 全 国                                                                                        |          |          |
| お 客 様<br>お問い合わせ先 | TEL 0120-811-114 （お客様相談室）                                                                  |          |          |