

2023年6月30日

そのまま“生”でも、トーストでもおいしい食パン 「ロイヤルブレッド」をリニューアル発売 ～発酵種ルヴァンにより、さらにしっとり～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、そのまま“生”でも、トーストでもおいしい食パン「ロイヤルブレッド」を2023年7月1日から全国でリニューアル発売します。

「ロイヤルブレッド」は、良質な上級小麦粉とバターを使用するとともに、ヤマザキ独自の技術と製法により、小麦本来の味と香りをいかして焼き上げています。バターの風味とコクのあるしっとりとした食感が特徴で、2012年の発売以来、スタンダードな味わいの食パンとして、多くのお客様からご愛顧をいただいています。

今回、「ロイヤルブレッド」に発酵種ルヴァンを配合することで、バターの風味とともに、さらにしっとり感を向上させました。「ロイヤルブレッド」は、トーストすると香りが引き立ち、サクッとした歯切れのよい食感をお楽しみいただけるだけでなく、そのまま“生”でもおいしい食パンなので、サンドイッチにおすすめです。厚切りから薄切りまで取り揃えていますので、厚さや用途に合わせて毎日のさまざまな食シーンでお楽しみいただけます。

「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。



●ヤマザキのトップブランド食パン

「ロイヤルブレッド」は、2012年の発売後、2014年に100億円（出荷価格ベース）を売り上げると、2019年には200億円を突破しました。コロナ禍の2020年は、巣ごもり需要の高まりを受け、前年比111%を記録しました。2022年の売上は281億円にのぼり、今年もさらに売上伸長を続ける当社のトップブランド食パンです。

●発酵種ルヴァンの活用について

発酵種ルヴァンは、乳酸菌と酵母の発酵作用により、パン生地に小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出す効果があります。当社は、従来大量生産のパンには不向きとされてきたルヴァン種を安定的に利用する技術を確立し、フランスパンをはじめ、食パンや菓子パンなど幅広く活用しており、パンの特長に合わせて使い分けています。

【 製品概要 】

品名	ロイヤルブレッド	
製品特徴	良質な上級小麦粉とバターを使用するとともに、ヤマザキ独自の技術と製法により、小麦本来の味と香りをいかして焼き上げています。今回、発酵種ルヴァンを配合することで、さらにしっとり感を向上させました。	
発売日	2023年7月1日（土）	
内容量	1斤（角型） （4枚・5枚・6枚・8枚・10枚）	1/2斤（角型） （2枚・3枚）
	1斤（山型） （4枚・5枚・6枚）	1/2斤（山型） （3枚）
	サンドイッチ用 （12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）	