

国産小麦「ゆめちから」を使用した本格ベーグル

マイ ベーグル

「MY BAGEL」シリーズ 9月1日よりリニューアル！

タニタ食堂監修のベーグルサンドレシピも公開！

Instagram[#マイベーグル]で、素敵なベーグル写真も募集開始！

Pasco（敷島製パン株式会社）は、国産小麦「ゆめちから」を使用した本格ベーグル「MY BAGEL（マイベーグル）」シリーズを、これまでの魅力はそのままに、ラインナップ、パッケージを刷新して、9月1日よりリニューアル発売します。また、今回のリニューアルに伴い、よりベーグルの魅力伝えるべく、Pascoで初めてタニタ食堂とコラボレーションした「400kcal以下の満足レシピ」を店頭設置リーフレットや特設サイトで紹介いたします。



「MY BAGEL」特設サイト URL : <http://www.pasconet.co.jp/mybagel-special/>

「MY BAGEL」は、2013年9月より発売している、Pascoのベーグルブランドです。国産の超強力小麦である「ゆめちから」を使用した本場ベーグルならではの“もっちり感”を手軽に楽しむことが出来る商品として、これまで専門店で購入されていたベーグルファンや、ヘルシーで手軽な食事を求める30～50代の働く女性を中心とする多くのお客さまからご支持をいただいております。

今回のリニューアルにあたり、「プレーン」「チーズ」「ブルーベリー＆クランベリー」の既存アイテムに「プレーン」を加えました。プレーンは小麦の外皮部分で、食物繊維を筆頭に、現代人に不足しがちな栄養素が豊富に含まれ、健康志向の方から人気の高い素材です。また、「ゆめちから」の特性を活かした“もっちり、むっちり”した特徴的な食感はそのままに、より“ふっくらした外観”にし、さらに、パッケージデザインも、よりターゲット層の女性に好まれるよう、カジュアルでかわいらしいデザインへ変更します。

【タニタ食堂×MY BAGEL コラボレーションに関して】

タニタ食堂とのコラボレーションは、Pasco 初の試みです。

また、「MY BAGEL」の噛み応えのある食感や、国産小麦を使用した素材へのこだわりにも、タニタ食堂の想いが一致し、レシピタイアップに至りました。

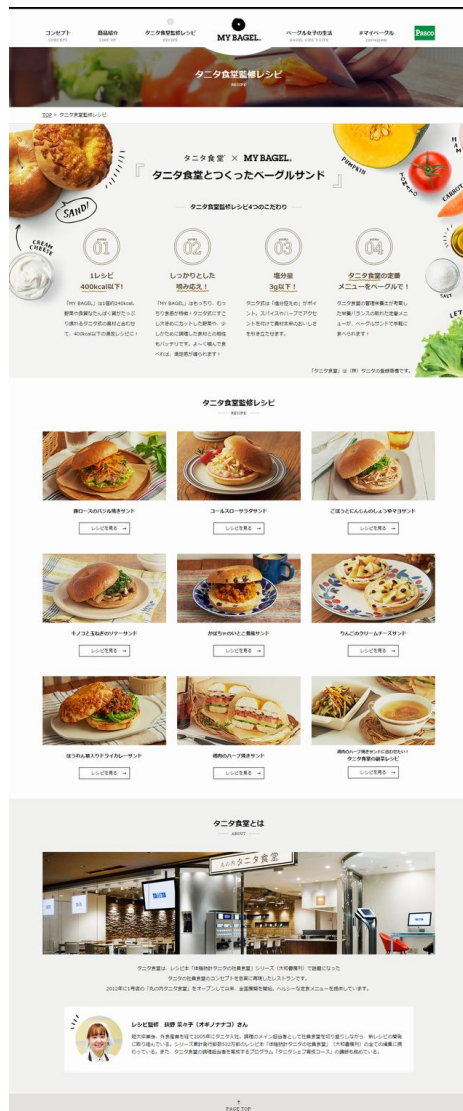
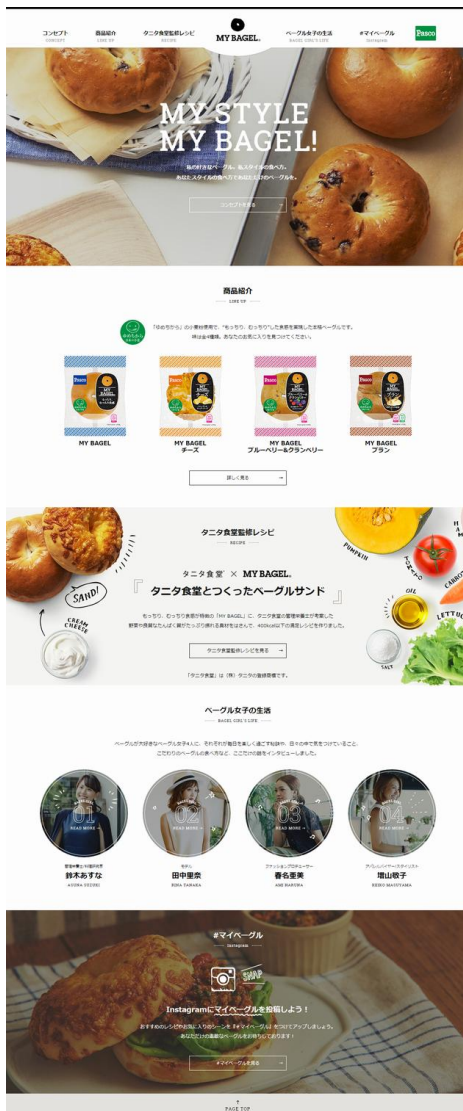
「MY BAGEL」の特徴である“もちり、むっちり”食感を活かした上で、1食当り 400kcal 以下、塩分量 3g 以下に抑えた、ヘルシーで満足感のあるレシピです。

【MY BAGEL 特設サイトに関して】

リニューアルに際し、2015年8月31日より「MY BAGEL」特設サイトを

(<http://www.pasconet.co.jp/mybagel-special/>) をオープンいたします。特設サイト上では、レシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」シリーズ（大和書房刊）で一躍有名になった(株)タニタが運営する「タニタ食堂」の管理栄養士が考案したベグルサンドレシピ8種と、副菜レシピ2種を公開します。さらに、ハッシュタグ「#マイベグル」を付けて Instagram に写真を投稿すると、自分だけのオリジナルベグルの写真・コメントが特設サイト内に掲載され、「MY BAGEL」ファン同士が食卓シーンを共有することができます。

商品名の「MY BAGEL」は、言い換えると“私のベグル”。「MY BAGEL」は自分のアレンジ次第で“私らしく”変身します。これをコアコンセプトに、タニタ食堂×MY BAGEL コラボレーションをきっかけにして、手軽なベグルアレンジを通じた“私のベグル”に興味を持っていただくことを目指しています。



【商品概要】

発売日：2015年9月1日
販売エリア：東北、関東、中部、近畿、中国、四国地区
販売店：量販店、コンビニエンスストア
参考小売価格：オープン価格
販売計画：140万個（月間、シリーズ計）

【各商品の特徴】

MY BAGEL	“もっちり、むっちり”した食感の本格ベーグルです。トーストすると“サクッ、もちっ”とした食感をお楽しみいただけます。1個当たり233kcalです。
MY BAGEL チーズ	チェダーチーズ&パルメザンチーズをたっぷりかけて焼き上げました。1個当たり234kcalです。
MY BAGEL ブルーベリー&クランベリー	糖漬のブルーベリーとクランベリーを練り込んで焼き上げました。1個当たり235kcalです。
MY BAGEL ブラン	全粒粉の香ばしさと自然な甘みをお楽しみいただけます。1個当たり243kcalで、食物繊維が3.3g含まれています。

【お客さまからのお問い合わせ先】

敷島製パン(株) お客さま相談室（フリーダイヤル）TEL：0120-084-835

■「タニタ食堂」×「MY BAGEL」 ベーグルサンドレシピを公開！



レシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」シリーズ（大和書房刊）で一躍有名になった㈱タニタが運営する「タニタ食堂」の管理栄養士が考案したベーグルサンドレシピを公開！「MY BAGEL」の特徴を活かした満足感のあるメニューをご提案します。

＜タニタ食堂×MY BAGEL 4つのこだわり＞

- ①1 レシピ 400kcal 以下！
マイベーグルは1個約240kcal。野菜や良質なたんぱく質がたっぷり摂れるタニタ式の具材と合わせて、400kcal以下の満足レシピに！
- ②しっかりと噛み応え！
マイベーグルはもっちり、むっちり食感が特徴！タニタ式にすし大きめにカットした野菜や、少しかために調理した食材との相性もバッチリ。よく噛んで食べると満足感が得られます。
- ③塩分量 3g 以下！
タニタ式は「塩分控えめ」がポイント。スパイスやハーブでアクセントを付けて素材本来のおいしさを引き立たせます。
- ④タニタ食堂の定番メニューをベーグルで！
タニタ食堂の管理栄養士が考案した栄養バランスの取れた定番メニューが、ベーグルサンドで手軽に食べられます！

＜タニタ食堂監修レシピ 全8種＞ 全レシピの詳細は、特設サイトで公開中！



豚ロースのバジル焼きサンド



コールスローサラダサンド



ごぼうとにんじんのしょうゆマヨサンド



キノコと玉ねぎのソテーサンド



かぼちゃのいとこ煮風サンド



りんごのクリームチーズサンド



ほうれん草入りドライカレーサンド



鶏肉のハーブ焼きサンド



鶏肉のハーブ焼きサンドに合わせた！
タニタ食堂の副菜レシピ

<レシピ例>

コールスローサラダサンド

351kcal
塩分量2.0g



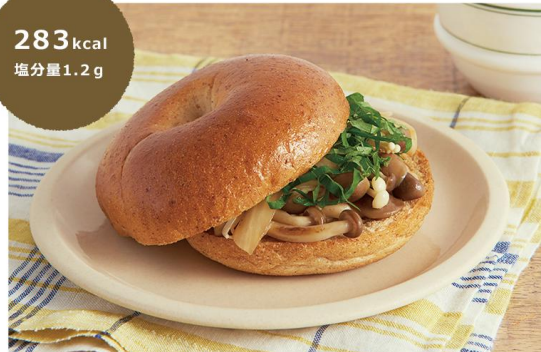
【材料】MY BAGEL・・・1個
スライスチーズ…1枚(10g) フレンチドレッシング(市販品)…10g
キャベツ…60g ロースハム…1枚(13g)
にんじん…10g

【作り方】

- ① キャベツ、にんじんは3mm程度の細切りにする。スライスチーズは5mm程度の細切りにする。
- ② フレンチドレッシングで、野菜を和える。
- ③ ベーグルは横半分に切り、片面にロースハム、②、チーズの順にのせ、もう1枚でサンドする。

キノコと玉ねぎのソテーサンド

283kcal
塩分量1.2g



【材料】MY BAGEL ブラン…1個
えのきたけ…30g バター…2g
しめじ…30g めんつゆ(ストレートタイプ)…3g
玉ねぎ…30g 大葉…2枚(1g)

【作り方】

- ① えのきたけは1/2の長さにカットしほぐす。しめじはいしづきをとってほぐす。玉ねぎは5mm厚にスライスしておく。
- ② フライパンにバターを溶かして、①を炒める。玉ねぎに火が通る前にめんつゆを加え、炒め合わせる。なるべく水分を飛ばしておく。
- ③ ベーグルは横半分に切り、切り口を上にしてトースターで軽く焼く。
- ④ 片面に②と細切りにした大葉をのせ、もう1枚でサンドする。

りんごのクリームチーズサンド

345kcal
塩分量1.0g



【材料】MY BAGEL ブルーベリー&クランベリー…1個
りんご…50g レーズン…5g
砂糖…2g クリームチーズ…15g

【作り方】

- ① りんごは皮付きのまま、いちょう切りにする。
- ② 耐熱皿に①、レーズンをのせ、砂糖をまぶしてラップをし、電子レンジ(600w)で30秒加熱する。
- ③ ベーグルは横半分に切り、クリームチーズを塗り、②を水気を切ったのせる。

鶏肉のハーブ焼きサンド

366kcal
塩分量1.7g



【材料】MY BAGEL チーズ…1個
鶏もも肉(皮なし)…50g あらびきこしょう…少々
ローズマリー…1枚 塩…0.3g
きゅうりのピクルス…10g オリーブ油…3g
じゃがいも…50g トマト…20g レタス…20g

【作り方】

- ① ピクルスは2mm厚、トマトは5mm厚で輪切りにする。
- ② 鶏もも肉(皮なし)に、塩、あらびきこしょう、ローズマリー、オリーブ油(1/2量)の順に下味をつける。(前日に仕込んでOK)
- ③ ②をオーブンかグリルで火が通るまで焼く。
- ④ じゃがいもは5mm厚の輪切りにし、フライパンに残りのオリーブ油を入れて中火で火が通るまで焼く。
- ⑤ ベーグルを横半分に切り、レタス、じゃがいも、トマト、ピクルス、斜めにスライスした③の順にのせ、もう1枚でサンドする。

【タニタ食堂とは】



タニタ食堂は、レシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」シリーズ（大和書房刊）で話題になったタニタの社員食堂のコンセプトを忠実に再現したレストランです。2012年に1号店の「丸の内タニタ食堂」をオープンして以来、全国展開を開始。ヘルシーな定食メニューを提供しています。

【レシピ監修 おぎの ななこ 荻野菜々子さん】



短大卒業後、外食産業を経て2005年にタニタ入社。調理のメイン担当者として社員食堂を切り盛りしながら、新レシピの開発に取り組んでいる。シリーズ累計発行部数532万部のレシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」（大和書房刊）の全ての編集に携わっている。また、タニタ食堂の調理担当者を育成するプログラム「タニタシェフ育成コース」の講師も務めている。