

連日即完売！大人気の“大人のジャムパン専門店”「銀座 月と花」 パン専用鮮度保持袋「パンおいしいまま」を採用した通信販売をスタート

～パン本来の香りや品質を長期間キープ。焼きたての美味しさをそのままお届け！～

株式会社花月堂(本社：東京都台東区、代表取締役：結城 義文)が運営する、大人のジャムパン専門店「銀座 月と花」では、パン専用鮮度保持袋「パンおいしいまま」を採用したジャムパンの通信販売を、2022年12月15日(木)9:00より公式オンラインショップにて開始いたします。

「パンおいしいまま」を使用することにより、通信販売でも限りなく出来立てに近い美味しいジャムパンが提供できるようになり、賞味期限も60日間と長くなりました。



「銀座 月と花」オンラインショップ： <https://tsukitohana.official.ec/>

大人のジャムパン専門店「銀座 月と花」について

「銀座 月と花」は、東京 浅草に店を構える人気メロンパン専門「浅草 花月堂」の新業態として、東銀座に2019年12月にオープンした大人のジャムパン専門店です。「銀座 月と花」のジャムパンは、こだわりの国産フルーツジャムを贅沢に使用し、外はパリッと中はモチモチのパリジャン生地にとっぴりと詰め込んだ「ジャムパンはこういうもの」という固定観念を覆す、見た目もオシャレな“大人のためのジャムパン”です。店頭では、新鮮な季節のフルーツなどを使用したジャムパンを常時12種類以上取り揃え、1日300個限定で販売しています。オープン以来、まるで生の果実のようなジューシーな風味の甘さ控えめなジャムと、ふっくら焼き上がったパンが評判を呼び、開店から3時間ほどで連日完売するなど、大変ご好評をいただいております。

「パンおいしいまま」の袋を採用し、通信販売でも“大人のジャムパン”本来の美味しさをお届けすることが可能に！

コロナ禍の影響や、遠方にお住まいでなかなかご来店いただくことが難しかったり、また、開店早々に完売してしまったりと、お客様にはご不便をおかけする中、「銀座 月と花」では、2020年8月よりジャムパンを冷凍してお届けする通信販売をオンラインにて開始しました。しかし、これまでの包装形態(PP袋)ではジャムパンから出る水分で袋内が蒸れることによってパンが萎み、形の崩れが生じるなど、お店で提供する美味しさをお届けすることが難しい状態でした。そこで今回、パン本来の美味しさや、風味、形状を保持しつつ、消費期限も従来の包装形態(PP袋)での30日間から60日間に長くすることができる、パン専用鮮度保持袋「パンおいしいまま」を採用した冷凍での通信販売を開始する運びとなりました。これにより、大人のジャムパンの芳醇な香りや食感をそのままにお届けすることが可能となり、ご家庭でも焼きたての美味しさを長期間お楽しみいただけるようになりましたので、ぜひご利用ください。

大人のジャムパン 通信販売 ～2022年12月15日（木）9：00より販売開始～

出来立ての大人のジャムパンの美味しさをキープしたまま、品質の劣化を抑えて長持ちさせることができるパン専用鮮度保持袋「パンおいしいまま」にお入れして、冷凍でお届けします。



従来の包装形態（PP袋）での通信販売では、「パンとジャム自体の水分で蒸れる霜が出る」「蒸れた水分でパンが萎む」「パンの形が崩れる」などが生じ、お店と同等な品質とお味のジャムパンを提供することが難しいという欠点がありました。しかし、「パンおいしいまま」を使用することで、今までの問題点を全て解消し、限りなく出来たてに近いジャムパンが提供できるようになりました。

※写真：従来のPP袋を使用したパンは、蒸れてパン表面が萎んでいます。しかし、「パンおいしいまま」を使用したパンは、出来立てをキープしています。

商品概要

「銀座 月と花」オンラインショップにて販売

URL：<https://tsukitohana.official.ec/>

【販売商品】「おすすめジャムパン 8個セット」

大人のジャムパンの定番商品の中でも、特に人気の高い8個をセットにしました。甘味と酸味の取れたバランスの良いセットです。焼き立てをすぐ冷凍し、鮮度そのままにお届けします。

【価格】2,920円（税込）

※ジャムパンの内容により、価格は常時変わります。

送料 1,100円～（関東）

※送料は別途発生します。詳しくは、オンラインショップにてご確認ください。



※可愛いオリジナルBOXにお入れします。

【商品内容例】※季節によって変わります。

1. シャインマスカット・・・ジャムパンに約10粒のシャインマスカットを使用した贅沢なジャムパン
2. しろの苺・・・熊本県産「淡雪」を使用し、ライチリキュールを加えました。白苺の甘さとライチの風味がよく合います。
3. 究極のリンゴ・・・山形県産ふじリンゴを使い、シャキシャキとした食感の残した甘さ控えめなジャムパンです。
4. 究極のシナモン林檎・・・甘酸っぱいリンゴに最高級セイロン産シナモンをたっぷり使用しました。
5. 白桃・・・福島県産の白桃をできるだけ短時間で煮込み、桃の風味を活かしたジャムパンです。
6. 庄内柿・・・山形県産の庄内柿を使用。柿の風味を活かした甘さ控えめなジャムパンです。
7. ブルーベリーとカシス・・・山形県産の完熟ブルーベリーにカシスリキュールを合わせました。ブルーベリーの甘さにカシスの風味がよく合います。
8. あんずと杏仁豆腐・・・あんずに杏仁豆腐を合わせたジャムパン。これが意外と合うんです。

【賞味期限】製造日より60日間

【保存方法】冷凍（-18℃以下）で保存

※ご注文は、1回につき100点までとなります。

※ご注文の翌日に発送し、お届けまで最大7日間ほどいただく場合がございます。予めご了承ください。

パン専用鮮度保持袋「パンおいしいまま」について

「パンおいしいまま」は、機能素材株式会社(本社：高知県高知市、代表取締役社長：岡村 岳尚)が製造・販売する、パンを美味しく保存するために開発されたパン専用の鮮度保持袋です。袋に入れて付属の専用クリップで止めるだけで、パンの品質と風味を守ります。

常温でもカビが生えにくく、パンを衛生的に保ちます。冷凍可能なあらゆるパンに効果があり、焼き立てや香ばしいパンの保存には特に効果的です。

袋に入れたまま自然解凍すれば、焼き直さなくても美味しさが楽しめます。

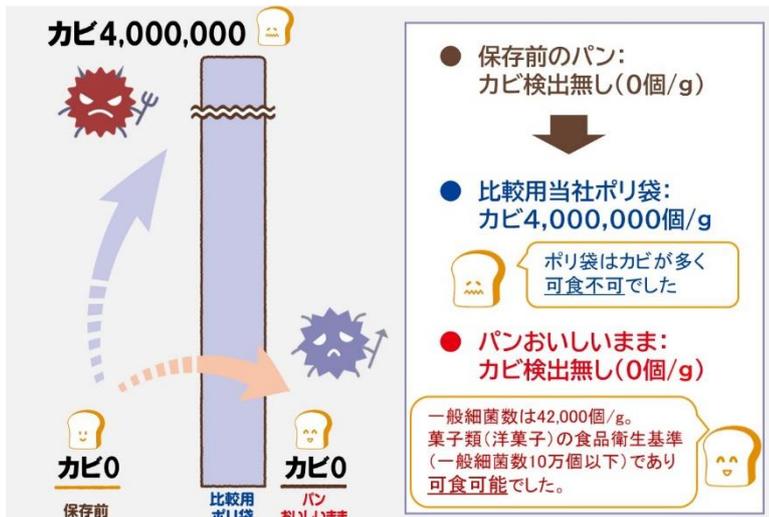


「パンおいしいまま」の効果

1.「高保香性」 2.「酸化防止」 3.「霜の防止」の3つの効果により、冷凍パンの品質と美味しさをしっかりキープ。
さらに、冷凍庫内のおい移りも防ぎます。

- 1.高保香性：香りを濃厚かつ長期間保ちます。
- 2.酸化防止：品質と味の劣化を防ぎます。
- 3.霜の防止：霜を抑えて食感の低下を防ぎます。

🌀 香りを高レベルに保つ 🌀



霜から食感を守ります



※詳しくは、機能素材株式会社の HP をご覧ください。 <https://kinousozai.co.jp/bagforbread.html>

「銀座 月と花」大人のジャムパン ～美味しさのこだわり～

果実のようなジューシーな風味のジャム

ジャムに使用する果物は、国産限定。果物の「甘味」よりも「酸味」に着目し、甘さ控えめに仕上げています。また、ジャムの充てんタイミングにもこだわっており、ジャムは加熱すると風味が劣化するため、大人のジャムパンは、パンが焼きあがった後に注入する「後注入」を採用しています。これにより、糖度は低くても果物そのものの糖度と酸味・香りが生きた、豊かな味わいを実現しました。



毎日ベストな状態で焼き上げるパン生地

大人のジャムパンの生みの親であり、当店の代表である結城は、東京農業大学で発酵学(醸造学科)を専攻し、その後は製粉メーカーの研究職として従事。研究畑で10年過ごし培った知識が、パン生地へのこだわりのベースとなっています。

発酵学の知識を生かし、微生物(パン酵母)の動きを見極め、その日の季節、気温、湿度、天気などにより発酵方法を微妙に変えるなど、毎日ベストの状態で焼き上げています。

美味しさにとことんこだわってお作りしている大人のジャムパンは、甘さ控えめでジューシーなジャムを、ふっくら焼きあがったパリジャン生地で包み込んだ、大人にこそ味わってほしいジャムパンです。



大人のジャムパン 商品紹介

東銀座の店舗では、定番商品をはじめ季節限定の商品など、常時12種類以上の焼きたてのジャムパンをご用意しています。価格は1個300円～380円(税込)。1日300個限定。



12月のおすすめ商品

・シャインマスカット 380円(税込)

毎年ご好評いただいている、この時期だけ味わえるシャインマスカットのジャムパンです。パン1個に約10粒のシャインマスカットを使用しています。

*公式インスタグラムでは、最新のメニュー情報などを投稿しています。

https://www.instagram.com/ginza_tsukitohana/

*公式ツイッターでは、毎日の完売時間などをお知らせしています。

<https://mobile.twitter.com/ginzatsukihana>

また、Instagram・ツイッターフォロワー様限定の先行発売も随時実施しています。ぜひフォローの上、ご来店お待ちしております！

【銀座 月と花】店舗概要

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座4-10-6 G4ビル1F

アクセス：東京メトロ日比谷線、浅草線「東銀座駅」下車、A2出口より徒歩1分

営業時間：10:00～完売次第閉店(定休日無し)

電話番号：03-6264-1300

HP：<https://www.ginza-tsukitohana.com/>



オンラインショップ : <https://tsukitohana.official.ec/>

【株式会社花月堂 会社概要】

社名 : 株式会社花月堂

所在地 : 〒111-0032 東京都台東区浅草 2-7-13

創業 : 1945 年 (昭和 20 年)

代表取締役 : 結城 義文

事業内容 : メロンパン専門店「浅草花月堂」、大人のジャムパン専門店「銀座 月と花」、金魚すくい専門店他 6 店舗を展開

HP : <https://asakusa-kagetudo.com/>