

**”食文化創造”を目指す『乃が美』の新たな挑戦！”焦がし”による「生」食パン革命
新ライン「黒山乃が美」7月1日(金)より順次販売開始
”おこげの香ばしい旨み”と”吸い付くもっちり食感”の、新感覚「生」食パンが誕生**

高級「生」食パン専門店『乃が美』(以下:乃が美)は、新ラインとして、「生」食パン「黒山乃が美」を2022年7月1日(金)より順次販売いたします。



◇「黒山乃が美」開発背景

乃が美は、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べられる「究極の食パン」を追求し、「主食」として毎日食べても飽きない食パンを通じた「食文化の創造」の実現を目指しています。現在販売中の「生」食パンでは、食パンにおいてタブーとされる「腰折れ」ギリギリの柔らかさに挑戦し、“耳まで美味しい”「生」食パンを生み出し、食パン業界に革命を起こしました。

そんな乃が美の次なる挑戦は、様々なシーンに合わせてお客様が楽しむことができ、新たな食卓の可能性を広げるような、革新的な「生」食パンの開発でした。

職人たちが9年前の創業期から構想を練り続けてたどり着いたのは、もっちりとした中の生地がおこげで覆われた、革新的な味わいのある食パンでした。食パンのもう一つのタブーとされる「焦がし」にあえて挑み、高難度の独自製法により、これまでにない新感覚の「生」食パン「黒山乃が美」が誕生しました。

◇独自開発した「おこげ製法」

世の中には「おこげ」を活かした様々なグルメがありますが、食パンにおいてはほとんど存在しませんでした。そこで、乃が美の職人たちの技術力を結集させ、美味しく味わえるギリギリまで焼き加減をコントロールし、“意図した旨みある焦がし”を目指した、独自の「おこげ製法」を開発しました。そのおこげの旨みを、最も楽しみやすい形状である山型食パンで表現しました。



人が旨いと感じる“こがし”の一例

※日本国内254店舗(2022年6月21日時点)(海外店舗を除く)

乃が美

◇「黒山乃が美」の特徴

■おこげの旨みによる、ひと口で3度楽しめる「味わい」
口に含んだ瞬間、最初を感じるの、美味しく丁寧に焼き上げられた山部分の「香ばしさ」です。

次に、中の生地まで口に含むと、もっちりとした、小麦本来の「やさしい甘み」が広がります。

そして、食べ終わりには、ほのかな甘みのあるもっちりした生地が、旨みのある焦がしと一体となって、奥深いコクと余韻に繋がります。



■究極の「吸い付くもっちり食感」の生地

その日の気温や室温、湿度に合わせ、生地に練り込む水の温度や、発酵時間などを調整しています。

更に、おこげ製法による上火、下火の微細な温度調整を繰り返す事により、生地の中の旨みのある水分が密閉され、吸い付くようなもっちりとした食感に仕上がりました。



■「生」で美味しい、塩味と合わせても美味しい

「黒山乃が美」は、もちろん「生」のまま手でちぎって、美味しくいただけます。さらに、食べ合わせとして、甘いジャムなどだけでなく、塩味や酸味のある食材とも相性がとても良い味わいです。おこげの香ばしさとコクが、酸味を引き立てます。



◇商品情報

■商品名：黒山乃が美

■販売価格：

・レギュラー(2斤) 972円(税込)

・ハーフ(1斤) 486円(税込)

■販売対象店舗：

一部店舗より順次販売

■「黒山乃が美」特設サイト：

<https://nogaminopan.com/kuroyama/>

■「黒山乃が美」YouTube 動画：

<https://youtu.be/2P4GzqTjMCI>





◇「創業乃が美」と「黒山乃が美」、2つのライン展開へ

2022年4月27日(水)より国内全店舗で、既存の「生」食パンから切り替えて期間限定発売していた『復刻「生」食パン』が、販売開始から約1ヶ月間で販売本数が100万本を突破するなど、多くのお客様からご好評をいただきました。これは、創業期の素材配合の「黄金比率」に原点回帰し、9年の時を経て進化した品質で、創業期を超える美味しさを実現した、究極の「生」食パンです。

『復刻「生」食パン』は、柔らかさの追求や、主食として毎日食べたくなる優しい甘さが、乃が美が目指す「食文化創造」という目的に合うと考えました。そこで、7月1日(金)より、乃が美の基幹商品として国内全店舗にて販売することが決定しました。また、今後も変わらぬ原点という意を込め、正式名を「創業乃が美」に変更します。

乃が美は、「創業乃が美」と、「黒山乃が美」の2つのライン展開で、その日の気分やシーンに合わせて選び楽しむことができる「生」食パンをお届けし、お客様の毎日の食卓を彩ります。

◇創業当初から変わらない、『乃が美』の「生」食パンを通じた“食文化創造”への挑戦

『乃が美』は、2013年の創業から9年間、職人が素材ひとつひとつにこだわり、製法や素材の配合比率の微細な見直しを続け、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べられる「世界一の食パン」を目指してきました。

誰からも愛されるパンを作るために、乃が美は「味わい」を追求し続けてきました。その「味わい」を楽しんでもらうために、食パン本来の美しさ、シンプルさを追求した見た目にもこだわっています。

全国どこでも高級食パンが手に入る時代となった今、日本の「生」食パン市場の先駆者である乃が美は、「これまでにない新しい食パンをお客様にお届けし続け、“ブーム”ではなく“食文化”を創造したい」という創業当初からの想いを胸に、これからも唯一無二の食パン体験を提供します。そして、変わりゆく日常の中でも、「生」食パンを通じて豊かな食のライフスタイルを提案していきます。

◇『乃が美』について

高級「生」食パン専門店『乃が美』は、2013年に創業し、全国47都道府県254店舗、海外1店舗(台湾)の全255店舗を展開しています(2022年6月21日現在)。創業以来、高級「生」食パン市場の先駆けとして、素材の配合や製法にこだわり、「やわらかさ」「きめ細やかさ」「甘み」「香り」を追求し、他にはない食感と味わいで、唯一無二の本格的な食パンの美味しさを多くの皆様にお届けしています。乃が美は、職人が素材や製法を緻密に見直し続け、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べることができる「究極の食パン」をこれからも目指し続けます。

『乃が美』ホームページ : <http://nogaminopan.com/>
各店舗はこちら : http://nogaminopan.com/shop_list/
公式 Instagramはこちら : https://www.instagram.com/nogami_official/
 : @nogami_official
公式 YouTubeはこちら : https://www.youtube.com/channel/UCU_wWX8-y13mxZTu_Oak3xA
公式オンラインショップ : <https://nogami.take-eats.jp/>