

MIYABIから、旬の果物を使用したデザート感覚の 期間限定パン3種など新作8種が登場!

～夏にぴったり!爽やかな新作8種を6月6日(月)より4店舗で販売開始!～

京都・祇園発祥で宮家献上品の高級デニッシュ食パン「MIYABI(ミヤビ)」を製造販売する株式会社大庄(本社:東京都大田区/代表取締役社長:平 了寿)は、「CAFE&BAKERY MIYABI(カフェ&ベーカリー ミヤビ)」4店舗にて6月6日(月)より、MIYABI生地を使った夏にぴったりな菓子パンや惣菜パンの新作8種を販売開始します。新作のうち旬の果物を使用した「MIYABIデニッシュ甘夏」、「MIYABIデニッシュ白桃」、「パン・オ・トロピック」の3種は、8月31日(水)までの期間限定販売です。



夏の新品目として登場するのは、旬の果物を使った期間限定「MIYABIデニッシュ甘夏」、「MIYABIデニッシュ白桃」、「パン・オ・トロピック」の他、京都産宇治抹茶が上品な「宇治抹茶あんぱん」、暑い夏に食べたくなるスパイシーな「焼きチーズカレー」と「ピロシキ」、完熟トマトをたっぷり使用した「MIYABIボロネーゼ」など全8種。

MIYABIファンからのリクエストで特に多かった「旬のフルーツを使ったパンが食べたい!」、「濃厚な抹茶を使ったパンが食べたい!」、「夏でも食欲がわくパンが食べたい!」という声に応えるため、MIYABIのパン職人たちが女性からの厳しい意見も取り入れながら試行錯誤した結果、自信を持ってお届けする新作に仕上がりました。

特に、期間限定「MIYABIデニッシュ甘夏」と「MIYABIデニッシュ白桃」には、日本の季節を感じられる国産「甘夏」と「白桃」をチョイスしました。



▲MIYABIデニッシュ甘夏

夏の果物を使用したデザート感覚の 期間限定パンとは!?

◆MIYABI デニッシュ甘夏 250円(税込)

【期間限定】

みずみずしい国産甘夏のシロップ漬けをバターリッチなMIYABIのデニッシュ生地のにせました。北海道産ヨーグルトクリームの酸味と甘みが、甘夏のさっぱりとした味を引き立て、トッピングのミントが爽やかさを添えます。



▲MIYABIデニッシュ白桃

◆MIYABI デニッシュ白桃 250円(税込)

【期間限定】

ジューシーな山形産白桃のシロップ漬けと、ピーチリキュールを使った上品な味わいの白桃クリームが相まったデザート感覚のMIYABIデニッシュです。フレッシュな白桃の美味しさを満喫できます。



▲パン・オ・トロピック

◆パン・オ・トロピック 250円(税込)

【期間限定】

フランス語で“トロピック”(=トロピカル)というその名の通り、パッションフルーツ、バナナ、マンゴー、レモンのMIXピューレを使用したトロピカルなクリームパンです。表面にふりかけたココナッツの風味がアクセントになって、南国フルーツの香りをより引き立てます。

◆宇治抹茶あんぱん 300円(税込)

香り高い京都産宇治抹茶を白あんに練り込んだミヤビ特製抹茶あんの中に、もちりした求肥を仕込んだ上品なあんぱん。濃厚な抹茶のほろ苦さ、求肥の優しい柔らかさが絶妙なハーモニーを奏でる自信作です。



宇治抹茶あんぱん



▲焼きチーズカレー

◆焼きチーズカレー 200円(税込)

グレービーソースの牛肉から出る旨みと36種のスパイスが織りなす本格カレーパン。シュレッドチーズのまろやかなコクが食欲をそそります。カレーやチーズの味が引き立つよう、油で揚げずに焼き上げました。

◆ピロシキ 200円(税込)

肉の旨味や野菜と春雨の食感が存分に楽しめるピロシキ。香辛料がピリッと刺激的で、暑い夏にぴったりです。食感のアクセントに真挽粉(しんびきこ)をまぶしました。

◆MIYABI ボロネーゼ 200円(税込)

トマトの風味溢れるボロネーゼをMIYABIのデニッシュ生地で包みサクッとパイ風にししました。ボロネーゼは、牛と鶏の粗挽き肉を太陽の恵みを感じるたっぷりの完熟トマト、赤ワイン、チーズなどで煮込みコク深い味わいに仕上げています。

◆MIYABI レザン 200円(税込)

甲州赤ワインとジャマイカ産ダークラムに1ヵ月以上も漬け込んだトルコ産サルタナレーズンを使用。MIYABIの生地で挟み込んで焼き上げたラムの香り豊かなデニッシュです。アプリコットジャムの甘酸っぱさとアーモンドクリームのはんりのりした甘さ、レーズンのさっぱりした酸味が絶妙のバランスです。

【デニッシュ食パン“MIYABI(ミヤビ)”とは】

「MIYABI」(ミヤビ)は、約30年前に京都・祇園のパン職人が「クロワッサン」のような美味しい食パンができないかと考案したデニッシュ食パンです。芳醇な香りと、外はサクサク、中はしっとりとした食感が特徴で、通常の食パンなら4~5時間ほどでできるところを、熟練のパン職人がより美味しいパンとなるよう妥協することなく10時間~11時間かけて一本一本丁寧に焼き上げています。また、このMIYABIは宮家献上品でもあり、毎月献上されている逸品。一度食べたら忘れられない上質な甘さとバターリッチな美味しさが口コミで広がり人気を集めています。



〈販売開始〉：6月6日(月)~

※「MIYABIデニッシュ甘夏」「MIYABIデニッシュ白桃」「パン・オ・トロピック」
は8月31日までの期間限定販売

〈販売店舗〉：CAFE & BAKERY MIYABI(カフェ&ベーカリー ミヤビ)4店舗
東京・浅草橋店、東京・神保町店、東京・大森店、神奈川・橋本店

MIYABI
CAFE & BAKERY

＊本リリースに関するお問い合わせ先＊

株式会社大庄 広報室 担当:塩出真理子・亀田昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : shiode@daisy.co.jp kameda@daisy.co.jp

<http://www.daisy.co.jp/>