

2018年5月18日

報道関係各位

ニシカワ食品株式会社

おいしいギフト大賞ノミネート 大人気ネット通販限定商品が伊勢丹新宿店催事初登場
自社農場の乳製品、ラスク専用のフランスパンで焼き上げる究極のラスク

たくみにしかわ「バターラスク」

伊勢丹新宿店催事「ISEPAN!^{イセパン}」に初出品

催事開催期間：2018年5月23日（水）～28日（月）※最終日午後6時終了

ニシカワ食品株式会社(兵庫県加古川市 代表取締役/西川 隆雄)は、2018年5月23日(水)から28日(月)まで伊勢丹新宿店(東京都新宿区)にて開催される催事「ISEPAN!(イセパン)」に初出店、厳選素材と匠の技が織りなす究極のパンを提供する自社ブランド「たくみにしかわ」の商品「バターラスク」の試食・販売を行います。

「たくみにしかわ」ホームページ：<http://takumi-nishikawa.jp>



ニシカワ食品は昭和20年、戦後復興の最中にある大阪・加古川で創業しました。誰もお腹が減っている時代でしたが、「商品としての食べ物は、美味しくなければならない」という思いから、レンガで窯を築き、薪で焼いた「小さくても美味しいこだわりのパン」を提供してきました。

その創業当初の想いは70余年経った今日まで受け継がれ、そこから2017年に新たに生まれたのが新ブランド「たくみにしかわ」の新商品「バターラスク」です。「本当に美味しいラスクを作るには、本当に美味しいフランスパンを焼き上げることが大切」と考え、「ラスク専用のフランスパン」を開発、さらに自社運営の完全放牧酪農による牧場で作った乳製品、美瑛産の最高級小麦など、厳選の最高素材を使って作り上げた究極のラスクです。そのようなこだわりが評価され、日本最大のおとりよせ情報サイトの「お取り寄せネット」の「おいしいギフト大賞2018」の30品のひとつにノミネートされるなど話題を集めました。ご好評をいただいた結果、今回伊勢丹新宿店で初出店の機会をいただきました。通常はインターネット通信販売のみでご購入いただける商品で、リアル販売は東京初進出・初出店となります。一人でも多くの方に、この本物の美味しさを味わっていただきたいと考え、イベントでは「試食」の機会もご提供いたします。「バターラスク」ファンの方も、まだお召し上がりいただいていない方も、まずは会場に足を運んでいただき、こだわりの美味しさをご体感ください。

◆伊勢丹新宿店「ISEPAN」出店概要

販売期間:2018年5月23日(水)~5月28日(月)最終日午後6時終了

販売場所:伊勢丹新宿店 本館6階・催物場

出店内容:「たくみにしかわ バターラスク」24枚入り 1,200円(税別)、48枚入り 2,400円(税別)

※営業担当者(23日のみ)、開発担当者(24日のみ)への取材も承っております。ご取材ご希望の方は、お問い合わせください。

◆「ISEPAN!」とは

パンの世界大会の日本代表のパンをはじめ、凄腕職人のパンや地方の人気店、パンの新たな魅力を引き出すコラボ商品までパン好きの心をくすぐるパンが期間限定で大集結。年に一度のパンの祭典です。

「ISEPAN!」情報ページ: <http://www.isetanguide.com/20180523/isepan/>

◆「たくみにしかわ」について

「たくみにしかわ」は、戦後70余年に渡って、美味しさを求め続けたニシカワ食品が、昭和の時代から現在へと続く「食づくり」の集大成として、「美味しく・楽しく・安全に」の言葉に願いを込めて世に送り出す新しいブランドです。自社運営の放牧酪農場と併設の食品加工場による「牛乳」や「バター」を始め、広く世界から求めた厳選素材と、永年の切磋琢磨によって培われた「匠の技」を惜しみなく投入して、日々の暮らしを彩り、糧となる「食べ物」を「究極の作り」で再構築。皆様の笑顔の食卓へと送り出してまいります。



◆「バターラスク」について

「バターラスク」は、完全放牧酪農による自社牧場の乳製品と美瑛産の最高級小麦、甜菜糖に天然のミネラル塩、ラスク専用のフランスパンの製法にこだわり、研究を重ねた独自製法で焼き上げました。香ばしい小麦と芳醇なバターの薫り、まろやかな甘さ、口の中で解けるような、サクリとした軽やかな食感のラスクです。



◆「バターラスク」の特徴

1. 自社開設による「美瑛放牧酪農場」から採れた牛乳、バターをはじめ、こだわりの厳選素材

最高の素材を求めて北海道美瑛町に22万坪の「美瑛放牧酪農場」を開設。ストレスの少ない環境で育ったジャージー牛から得られた高品質な牛乳と、それをもとにした「自家製の酪農製品」をはじめ、最高のラスクを作るために厳選した素材を、惜しみなくつぎ込みました。バターは「ゴールデンミルク」と呼ばれるジャージー種の生乳を加工した自家製バターを全量使用しています。



2. ラスク専用のフランスパン

ほんとうに美味しいラスクを作るために必要なこと。それは、ほんとうに美味しいフランスパンを焼き上げることでした。バターラスクを究極の作りとするべく、考



案された「ラスク専用のフランスパン」は、一滴の水も使わない牛乳仕込みの、旨み深く、香り高いフランスパンです。濃厚なジャージー牛乳と、なめらかなホルスタイン牛乳を、絶妙な配合でブレンドして練り上げた生地は、牛乳由来の乳脂肪分で軽やかに焼きあがり、芳醇なバターとの相性も素晴らしい仕上がりとなりました。

3.手仕事由来の独自製法

商品の企画段階では、持てる力を存分にふるって「美味しいものをつくりたい」という想いの基、できるだけ販売価格を設定せずに企画を進めていきます。それは、販売価格を先行して決めていくことが、製品の出来上がりに制約を設けてしまう原因となると考えているからです。

生産面においては、「たくみにしかわ」ではできるだけ人間の手を使って製品を作り込み、商品化する段階で自動化できる部分を選定する方法を採っています。まず手作業で創意工夫のイメージを完成形にしてから、それを叶える設備を整えるという手順で商品づくりをおこなっています

《商品概要》

商品名 : たくみにしかわ バターラスク
販売価格 : 24 枚入り 1,200 円(税別)、48 枚入り 2,400 円(税別)
発売開始 : 2017 年 1 月～



《会社概要》

会社名 : ニシカワ食品株式会社
資本金 : 3,000 万円
住所 : 〒675-0016 兵庫県加古川市野口町長砂 799 番地
電話番号 : 0120-24-114
代表取締役 : 西川 隆雄
ホームページ : <http://www.nishikawa-foods.co.jp/>