

低温発酵のパイオニア、Signifiant Signifie  
志賀シェフとだし専門店『雅結寿』のコラボ企画！

本物にこだわった素材の出逢いが、パンの常識を変える  
"小麦" と"だし" の新感覚『Dashi食パン』が誕生！



だし専門店『雅結寿(みやびゆいのじゅ)』(運営：ボニートジャパン株式会社、本社：東京都世田谷区)と『Signifiant Signifié』(本社：東京都世田谷区)のコラボ企画でDashiオイルの食パンが誕生。

「発酵食品としてのパン」を研究開発し「低温長時間発酵」の第一人者志賀勝栄シェフが贈る、新商品Dashiオイルの食パンです。

小麦の旨みとだしの芳醇な香りが広がる和の食パンは、もちっとした食感に口どけが良く、だしの香りにほんのりガーリックの香ばしさが食欲をそそります。

味噌汁や肉じゃが等、和食との相性も抜群！  
納豆トーストや佃煮をのせてトーストしても美味しくお召し上がり頂けます。

無限に広がる、新しい『和のパン』の世界をお楽しみください。

## 【新商品概要】

販売開始：2020年2月1日～

商品名：Dashiオイルの食パン

内容量：1本

価格：1,296円（税込）

販売場所：シニフィアン シニフィエ世田谷本店、シニフィアン シニフィエ日本橋タカシマヤ店  
シニフィアン シニフィエ オンラインショップ

販売期間：2月1日～2月29日

オンラインショップ：<https://signifiantsignifie.com/>



### 【雅結寿（みやびゆいのじゅ）とは】

東京三宿にある” のむ天然おだし ” の専門店。

香りと旨みが最大限広がるよう1杯ずつドリップし、  
コーヒーやお茶の代わりに” のむ ” というスタイルが特徴。

ドリップだし11種をはじめ、化学調味料・酵母エキス等は一切使用せず、  
素材本来『旨み』にこだわった商品が大変ご好評頂いております。

『温故知新』をテーマに商品開発を行い、日本の食文化の魅力を発信して  
いきます。

#### 【店舗所在地】

住 所：東京都世田谷区下馬2丁目27-14 玉川 B&S ビル 1F

電話番号：03-6450-8357 営業時間：12:00～18:00 定休日：月曜日・火曜日

URL：<https://miyabi-yuinojyu.com/>

＜本件についてのお問い合わせ＞  
ボニートジャパン株式会社 担当：酒井・阿部  
TEL：03-6450-8357 / FAX：03-6450-8358  
E-mail：info@miyabi-yuinojyu.com



## Signifiant Signifié

### 【 Signifiant Signifié シニフィアン シニフィエとは】

シニフィアン シニフィエのテーマは「食べて健康になるパン」、  
「ハレの日のパン」。

厳選された材料と、丁寧に時間をかけた製法で、最高品質のパンを  
心を込めて作り続けています。

低温長時間発酵のパイオニアであるシェフ・志賀勝栄が熟練した技と豊かな  
想像力から生み出す、新しいパンの世界が常に繰り広げられています。

#### 【店舗所在地】

住 所：東京都世田谷区下馬2-43-11 1F

電話番号：03-3422-0030 営業時間：11:00～18:00 定休日：不定休

URL：<https://signifiantsignifie.com/>

＜本件についてのお問い合わせ＞  
シニフィアン シニフィエ 広報担当：石曾根・杉本  
TEL：03-3422-0030  
E-mail：presse@signifiantsignifie.com