

- NEWS RELEASE -

【タイガー魔法瓶「パンのリベイクに関する調査」】

**自宅でパンのリベイクをする人は78.2%と多い一方で、
8割以上の人「中身が冷たいままだった」「時間や温度調整が難しい」などの
失敗を経験していると判明**

**新製品リベイク体験会では一般社団法人パン好き協会 石臥会長が
「<やきたて> KAV-A130」の、自宅でも簡単にリベイクができる技術の高さを評価。**

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社（社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、近年話題の「リベイク」について、パンを食べる習慣のある20代~50代の男女806人を対象として「**パンのリベイクに関する調査**」を実施いたしました。

今回の調査では、自宅でパンを食べる際にリベイクをする人は全体の78.2%と多く、リベイクブームが浸透している様子が見られます。一方で、「焦がしてしまった」「中身が冷たいままだった」「温度や時間の調整が難しい」などのリベイクにおける失敗を経験したことがある人は、リベイクをする人のうち81.7%もいることが判明しました。「クロワッサン」や「カレーパン」など、さまざまなパンで失敗経験があるようです。

「リベイク」への関心の高まりを受け、タイガー魔法瓶は3つの「リベイクメニュー」を搭載した<やきたて>ブランド最上位モデル KAV-A130を2024年10月より発売中。クロワッサン・そうざいパン・フライの3メニューを常温からも冷凍からもリベイクすることができ、ご自宅で簡単に焼きたて・揚げたてのおいしさをお楽しみいただけます。

<やきたて>ブランド45年の集大成となる本製品で、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

◎調査サマリー

- よく購入するパンは、食パン以外に惣菜パン(38.6%)・菓子パン(38.2%)・クロワッサン(30.9%)が上位に。
- 全体の65.5%の人が冷凍保存するとパンのおいしさが保てることを知っている一方で、自宅での保存方法として最多は「常温保存」で、「冷凍保存」は23.1%と3位の結果に。
- 自宅でパンを食べる際にリベイクをする人は全体の約8割(78.2%)にも。「食パン」以外に、クロワッサン(32.2%)、惣菜パン(30.0%)、カレーパン(28.9%)をリベイクする傾向に。
- 一方で、自宅でパンをリベイクする時に、「焦がしてしまった」「中身が冷たいままだった」「温度や時間の調整が難しい」などといった失敗を8割以上の人を経験。
- トースターを購入する際に最も重視されているのは「シンプルなボタン操作」「庫内の広さ」「1度に食パンが焼ける枚数」に次いで「おいしくリベイクができる」という結果に。

◎タイガー魔法瓶からのコメント

「コンベクションオープン&トースター<やきたて>KAV-A130」では、今回より新たに「クロワッサン」「そうざいパン」のリベイク機能を搭載。従来からの「フライ」を加え、3種類のリベイクがボタン1つで、常温/冷凍どちらからも可能になりました。さらに、トーストメニューは1~4枚それぞれの専用プログラムと、焼き色5段階調節、冷凍/常温切り替えで40通りもの焼き方を実現。45年を迎えた当社の<やきたて>ブランドの熱コントロール技術と熱風コンベクションで、焼きたてのようなパンをご自宅で簡単に楽しみいただけます。

【調査概要】

調査対象：全国のパンを食べる習慣のある20代~50代の男女計806人 調査期間：2024年9月3日(火)~9月9日(月)

調査方法：株式会社ジャストシステム「Fastask（ファスタスク）」を用いたインターネットリサーチ

※結果数値は小数点以下を適宜四捨五入して表示しているため、積み上げ計算すると誤差がでる場合があります。

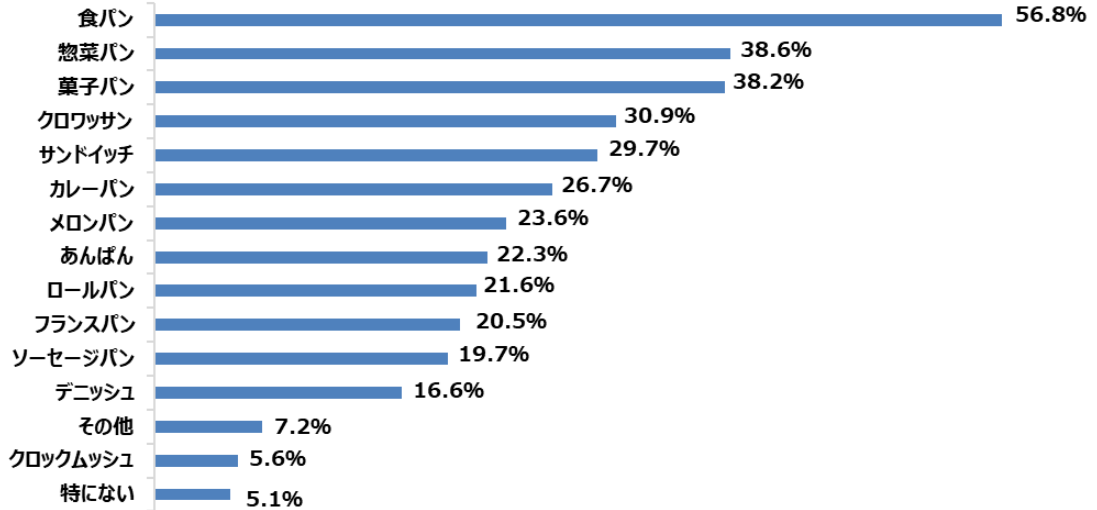
※調査結果をご紹介いただく際は【タイガー魔法瓶「パンのリベイクに関する調査」より引用】と注釈をご記載ください

よく購入するパンは、食パン以外に惣菜パン・菓子パン・クロワッサンが上位に。

月に1回以上パンを食べる人が、よく購入するパンの種類に関する質問では、「食パン」以外に、「惣菜パン（38.6%）」「菓子パン（38.2%）」「クロワッサン（30.9%）」が人気なことがわかりました。クロワッサンは近年専門店が続々とオープンするなど、人気の高まりを見せております。

Q 次のうち、あなたがよく購入するパンを教えてください。(n=806)

※複数回答可



タイガー魔法瓶「パンのリメイクに関する調査」より

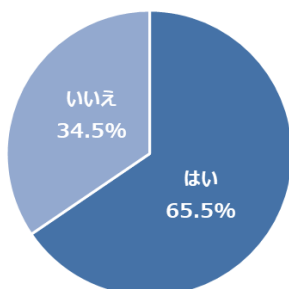
全体の65.5%の人が冷凍保存するとパンのおいしさが保てることを知っているという回答した一方で、自宅での保存方法として最多は「常温保存」で、「冷凍保存」は23.1%と3位の結果に。

すぐに食べきれないパンは、冷凍保存するとおいしさを保てることを「知っている」と回答した人は全体の65.5%で、半数以上の方が常温保存もしくは冷蔵保存よりも冷凍保存の方が良いことを認知している結果になりました。

その一方で、実際の自宅でのパンの保存方法は、75.2%とほとんどの人が「常温保存」を選択しており、「冷凍保存」は23.1%のみとなりました。冷凍保存によっておいしく食べられることを知りながらも、実際はほとんどの人が常温で保存しており理想との乖離があるようです。

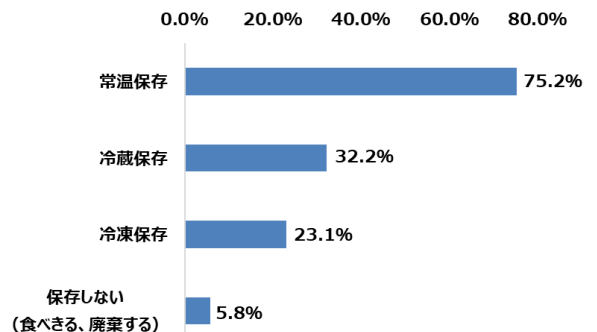
Q すぐに食べきれないパンは冷凍保存するとおいしさを保てることを知っていましたか？

(n=806)



タイガー魔法瓶「パンのリメイクに関する調査」より

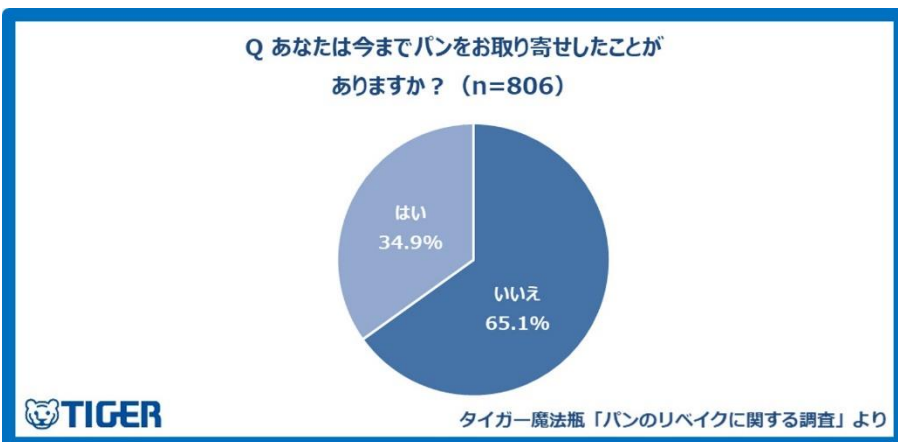
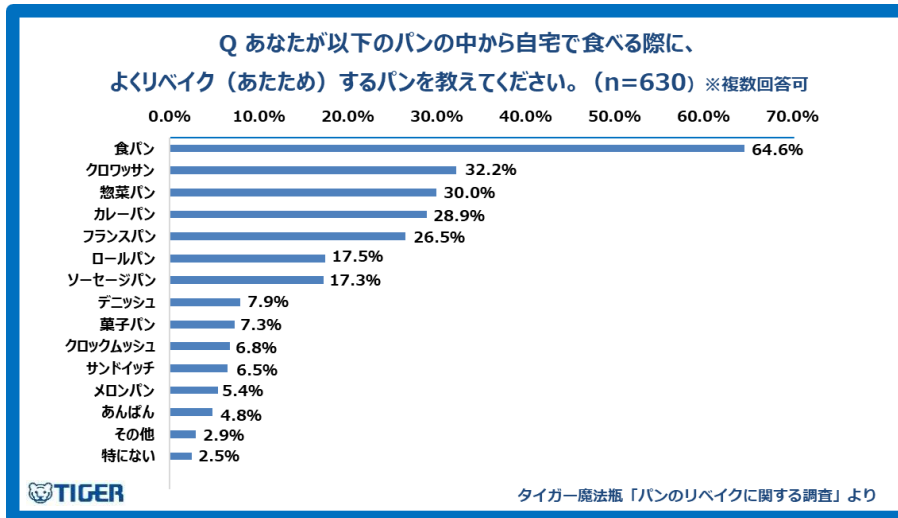
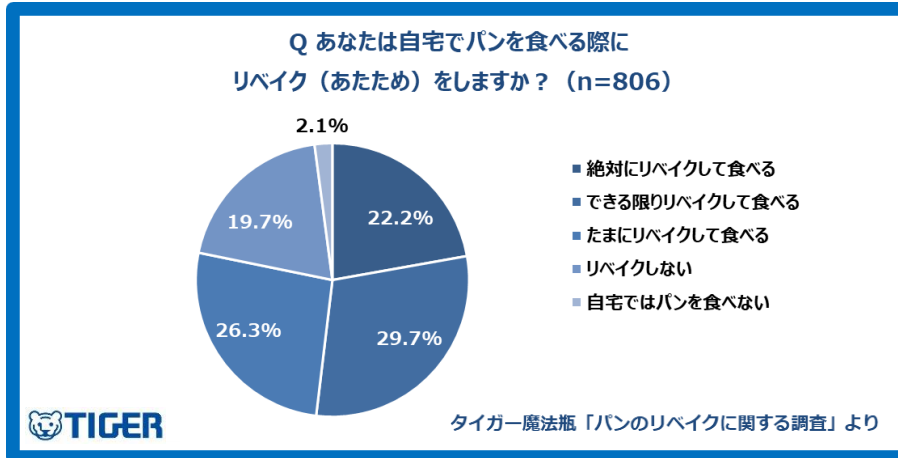
Q あなたはパンを購入した際に、自宅でのどのように保存しますか？(n=765) ※複数回答可



タイガー魔法瓶「パンのリメイクに関する調査」より

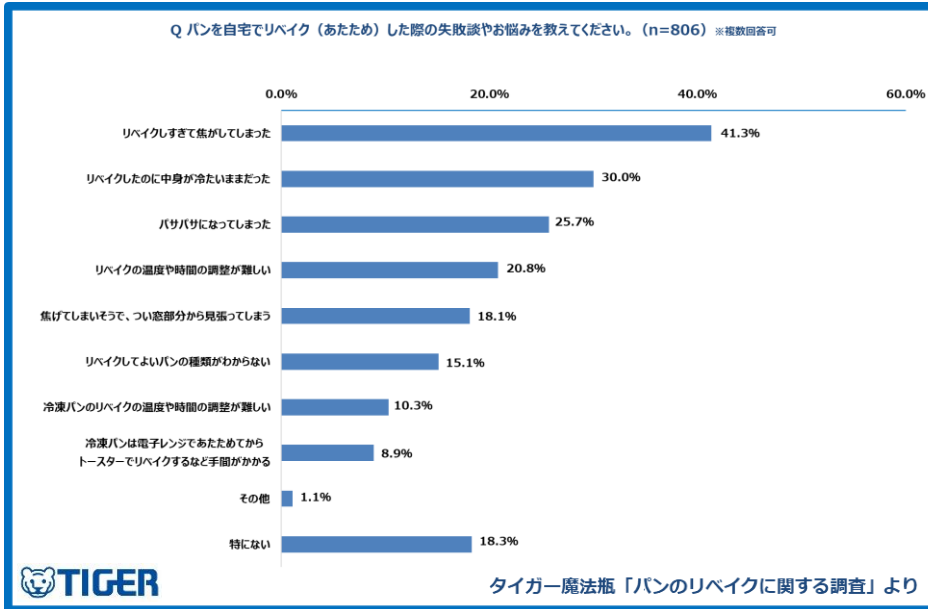
自宅でパンを食べる際にリベイクをする人は全体の約8割（78.2%）にも。
「食パン」以外に、クロワッサン(32.2%)、惣菜パン(30.0%)、カレーパン(28.9%)をリベイクする傾向に。

自宅でパンを食べる際にリベイクをする人は78.2%と多く、リベイクブームが浸透していることが伺えます。食パンを除くと、約3人に1人がクロワッサン、惣菜パン、カレーパンのリベイクをよく行っています。また、冷凍パンが主流である「パンのお取り寄せ」を経験したことがあるかという質問では、34.9%の人がパンをお取り寄せしたことがあると回答し、「パンのお取り寄せ」ニーズの高まりとともに、自宅でリベイクをしてパンをよりおいしく楽しんでいる様子が見受けられます。



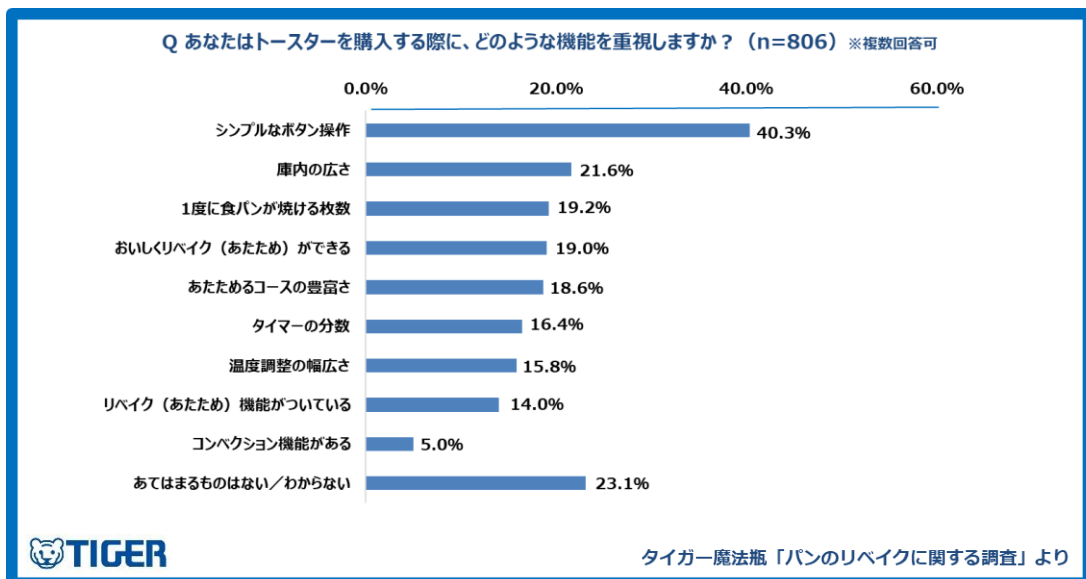
一方で、自宅でパンをリベイクする時に、「焦がしてしまった」「中身が冷たいままだった」「温度や時間の調整が難しい」などといった失敗を8割以上の人が経験。

自宅でリベイクをする人のうち8割以上の人が自宅でのリベイクで失敗した経験や悩みを持っていることが判明。中でも、クロワッサンについては、自宅で多くの方がリベイクするパンとして上位にあがった一方で、うまくリベイクできないパンとしても上位にあがりました。また、おいしく食べようと思いリベイクしたものの、「焦がしてしまった」「中身が冷たいままだった」「パサパサになってしまった」などの失敗を多くの方が経験しており、そのほかにも、「温度や時間の調整が難しい」「焦げてしまいそうで、つい窓部分から見張ってしまう」といった、手間がかかってしまうことへの悩みも多く見られました。



トースターを購入する際に最も重視されているのは「シンプルなボタン操作」「庫内の広さ」「1度に食パンが焼ける枚数」に次いで、「おいしくリベイクができる」という結果に。

トースターを購入する際に重視する点としては、「シンプルなボタン操作 40.3%」、次いで「庫内の広さ 21.6%」「1度に食パンが焼ける枚数 19.2%」「おいしくリベイクができる 19.0%」という結果に。日頃から出番の多いトースターは、感覚的に使える操作性の高さが求められるのはもちろんのこと、1度に多くの食パンや、大きなお皿を入れられる庫内の広さ、そしてトレンドであるリベイクへの期待感が高いことがわかります。



一般社団法人パン好き協会 会長 石臥 博代氏 コメント

9月18日に開催した『コンベクションオープン＆トースター<やきたて>KAV-A130新製品リベイク体験会』では、一般社団法人パン好き協会 会長 石臥博代氏にご登壇いただきました。

昨今のパン食のトレンドとして石臥氏が注目しているのはクロワッサン。「クロワッサンをはじめ、さまざまな形状のパンが生まれています。また、お取り寄せパンの需要が増えたことで冷凍パンの種類も増えています。」とパン食の広がりをお話いただきました。

デモンストレーションでは、従来品と新製品を用いてミニクロワッサンの冷凍と常温のリベイク比較を実践し、ご試食いただきました。「常温に比べ、冷凍で保管していた方がバターの味と香りが感じられる。またクロワッサンの特徴である層のサクサクとした食感も際立っています。高温多湿の日本では水分量の多いパンは傷みやすいので、すぐに食べないのならば即冷凍することで素材の良さを凝縮して保存できます。」と普段の生活でも活かせるコツもご紹介いただきました。さらにソーセージパンで従来品の「あたためメニュー」と新製品の「そうざいパンメニュー」を比較した際には、「パンを取り出してカットする段階ですで見え目も触感も違うことがわかります。本来中身が包まれたソーセージパン等の場合、中身と外側の温度ムラが出やすいのですが、本製品ではそれらがなく、ソーセージの肉汁を堪能できます。まるでパン屋さんの焼きたてのようなおいしさに衝撃です。」と<やきたて>KAV-A130のリベイク技術の高さを評価いただきました。

ご登壇の最後には、「実際に自宅でも本製品を使用しました。ボタン1つで冷凍からも常温からも誰でも簡単にリベイクできることが魅力的でした。また、食パンを4枚同時に焼ける庫内の広さも素晴らしく、ファミリー層にぴったりだと思いました。ご自宅でパンを召し上がる際にはぜひリベイクして本来のおいしさをお楽しみいただけたら嬉しいです。」と、実際にご使用いただいた感想とともにリベイクの魅力をお伝えいただきました。



<参考>従来品「KAT-A131」と新製品「KAV-A130」による、<やきたて>ブランド最上位モデルの新旧比較

	従来品「KAT-A131」	新製品「KAV-A130」
展開色	■ 1色 (マットホワイト)	■ 2色 (マットブラック/マットホワイト)
熱風コンベクション機能	🎯 加熱ムラを抑えて均一な焼きあげを実現	🎯 加熱ムラを抑えて均一な焼きあげを実現
トーストを1度に焼ける枚数 <small>※枚数ごとのメニュー搭載</small>	■ 最大3枚	🎯 最大4枚
リベイクメニュー	🎯 「トースト」「パンあたため」「フライあたため」メニューあり	🎯 「クロワッサン」「そうざいパン」「フライ」3つのリベイクメニュー※を搭載 ※本体の表示は「あたためメニュー」
冷凍/常温切替	🎯 「トースト」「フライあたため」メニューは冷凍/常温の切替が可能	🎯 「トースト」「クロワッサン」「そうざいパン」「フライ」メニューは冷凍/常温の切替が可能

コンベクションオープン&トースター <やきたて> KAV-A130 製品概要

トーストはもちろんのこと、クロワッサン・そうざいパン・フライなど種類に合わせた3つの「リベイクメニュー」を搭載。「常温・冷凍切替機能」も兼ね備え、冷凍パンでも焼きたてのようにあたためなおすことが可能になりました。加えて、トースト4枚が同時に焼ける広々とした庫内と、焼き色5段階調節機能で最大40通り※1の焼き方を実現。シーンやお好みに合わせてお使いいただけます。

遠赤ヒーターを採用することで、トースト4枚は素早く、お料理は中心部分までしっかりとバランス良く加熱することができます。さらに、広い庫内でも遠赤ヒーターの熱を全体に循環させる熱風コンベクション技術により、加熱ムラを抑えたバランスの良い絶品仕上げを実現します。



製品名	コンベクションオープン&トースター<やきたて>KAV-A130	価格	オープン価格※2
カラー	マットホワイト/マットブラック	発売日	2024年10月（発売中）

【製品特長】

「3つのリベイクメニュー※3」と「常温・冷凍切替機能」を新搭載

リベイクメニュー※3でいつでも焼きたてを



<やきたて>で培った熱効率設計で、表面サクサク&中はふわっとあつあつのリベイクを実現！そうざいパンも冷凍パンも、焼きたてのような仕上がりに。

サクサクにも、中まであつあつにも



ワイド&ビック庫内



お料理の状態がひと目で分かる「ワイドガラス面」。トースト4枚、約25cmピザも焼ける「ワイド&ビック庫内」。

6つのオートメニュー※4



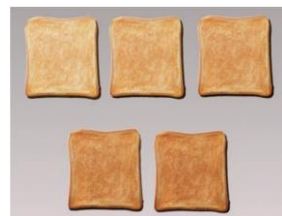
食材の状態に合わせて適切な温度で焼きあげます。

熱風コンベクション



広い庫内での加熱ムラを抑えるために、ヒーターの熱が庫内全体を循環。全体に均一な焼き具合で仕上げます。

好みの焼き加減を自由に



焼き色5段階調節機能で最大40通り※1の焼き方を実現。常温・冷凍、枚数（1~4枚）、お好みに合わせてお使いいただけます。

※1 トーストメニュー選択時 ※2 オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません
※3 本体の表示は「あたためメニュー」です ※4 オートメニューの場合、タイマー、温度調節は設定できません