

クイーンズ伊勢丹が“やさしい”食パンを“厳しく”追及して誕生
クイーンズベーカリーで大人気の食パンが、
「そのままでも美味しい！」「耳までおいしい！」高級食パンにリニューアル！
「やさしい食パン」6月中旬発売開始
～や:柔らかい、さ:さくさく、し:しっとり、い:いい香り～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に17店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹/クイーンズ伊勢丹グランデ)を運営する、株式会社エムアイフーズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤 久)は、ベーカリーにて従来より販売していた「オリジナルブレッド」をリニューアルし、新たに「やさしい食パン」として6月中旬より発売いたします。



食パン専門店が続々と登場し、「食パンブーム」と言われる昨今、単に値段が高いたくだけでなく、素材や製法に一層こだわった食パンは「高級食パン」と呼ばれ、専門店だけでなく、メーカー各社やコンビニエンスストアでも商品開発に力を入れています。クイーンズ伊勢丹でも、自社工場で製造していた従来の「オリジナルブレッド」よりも一層、素材と製法にこだわり、生でそのままお召し上がりいただいても美味しい食パンを作りたいたいという思いから、今回の開発にいたしました。

「やさしい食パン」は、「や:柔らかい、さ:さくさく、し:しっとり、い:いい香り」という意味からつけられたネーミングの通り、スライスするとしなっと倒れてしまう程しっとりやわらかく、また、トーストするとサクサクした食感と甘い香りが楽しめるのが特徴の食パンです。

食パンのふわふわとやわらかな食感を持続させ、トーストしてもしっとりとした食感を感じていただけるよう、生地には生クリームとはちみつを使用し、「中種法 低温長時間発酵」でじっくりと発酵させています。食パンの耳の部分の部分を薄くすることで、さらにやわらかな食感を実現しています。まずは生でそのままお召し上がりいただく「やさしい食パン」本来のこだわり食感と、口の中に広がる甘みを感じていただけます。

香りにもこだわり、手でやさしくちぎっていただくふんわりと乳風味の甘い香りが広がります。

また、トーストすることでトースターからの焼き立ての香りに包まれ、生のままで食べるのとは違った、サクサクと歯切れの良い食感をお楽しみいただけます。

クイーンズ伊勢丹が、開発に“厳しく”打ち込んだ、「やさしい食パン」を是非お楽しみください。

■「やさしい食パン」商品概要

商品名:クイーンズベーカリー やさしい食パン
本体価格:380 円
容 量:1 個
発売日:2019 年 6 月中旬



＜バイヤーからのコメント＞

従来クイーンズベーカリーで販売していた「オリジナルブレッド」は、小麦の香りが強く甘みの少ない食パンでしたが、そのままでも美味しい食パンを作りたいという思いから、今回甘みの強い食パンにリニューアルするという思い切った開発に挑みました。味覚、香り、食感のすべてを追求して、やさしい食パンができました。

まずは生のみまでお召し上がりいただき、やわらかな食感と食パンの香り、そしてやさしい甘みをお楽しみください。トーストしていただく際は、できれば 4 枚切りの厚切りがおすすです。外はサクサク、中はしっとりとした食感と、より一層豊かに香る風味をお楽しみいただけます。



営業統括本部 商品部
惣菜・ベーカリーグループ
ベーカリー担当バイヤー
野際 諭

【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

クイーンズ伊勢丹お客さま相談室:0120-781-387(午前 10 時～午後 6 時)
※土日祝日除く

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品を取り扱うスーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品を取り揃えています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じた MD、サービスを提供しており、現在首都圏に 17 店舗を展開しています。

【エムアイフーズスタイルについて】

エムアイフーズスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛していただけのような事業に成長をしていくために新たに設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所 在 地:東京都新宿区西落合 2-18-20 ナレッジパーク落合ビル 3 階

資 本 金:100 百万円

代表取締役社長:遠藤 久

事 業 内 容:スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM 事業、ベンダー事業

U R L:<https://www.im-food.co.jp/>