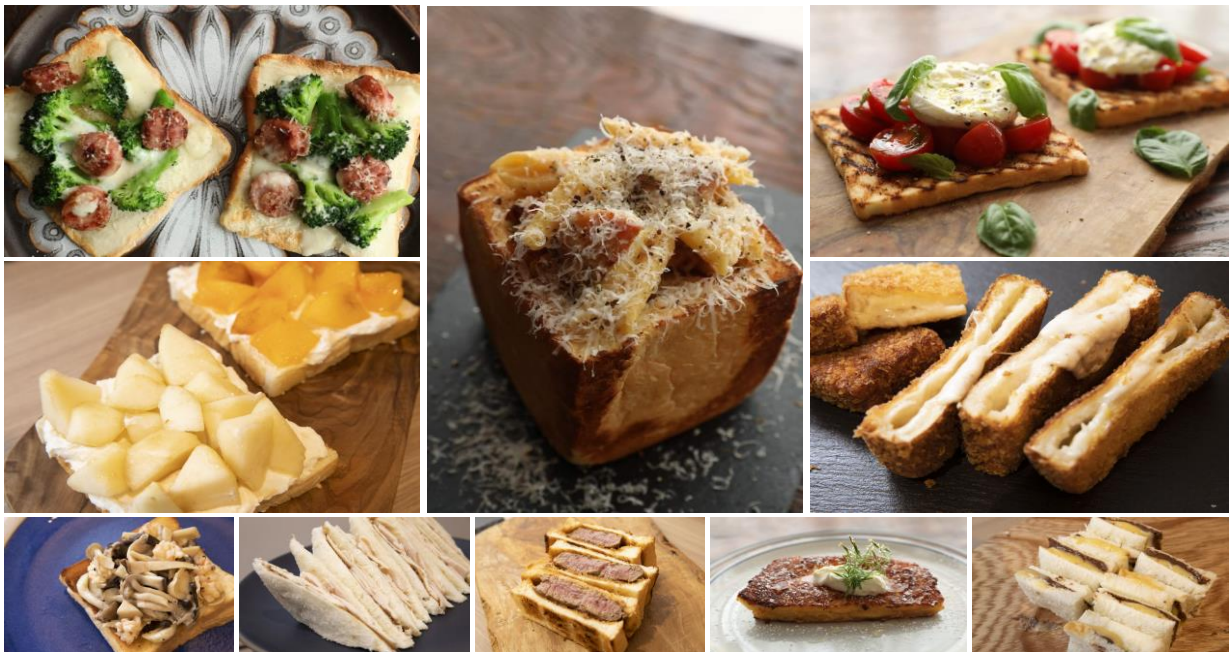


～おうち時間をもっと楽しく豊かにするために、いま食パンができること～

## ハレパンが提案する食パンを使った ホームパーティー・Xmasパーティー アレンジメニュー試食会 開催レポート

株式会社T.H.S（代表取締役：金本 正彦/所在地：埼玉県越谷市）が展開する食パン専門店「純生食パン 工房 HARE/PAN（晴れ時々パン/以下：ハレパン）」は、クリスマスやお正月などイベントごとが多くなる年末年始に向けて、おうち時間をより楽しく豊かにするために、もっと食パンにできることがあるのではないか、という想いから、食パンを使ったホームパーティー・Xmasパーティーメニューの提案を行うプレス試食会を11月25日（水）に都内にて開催しました。

多くの方は、食パンと言えばトースト、朝ご飯、サンドイッチという従来の使い方を思い浮かべるかと思いますが、新型コロナウイルスによるSTAY HOMEやテレワークなど自宅で過ごす時間が増えている中で、見た目も楽しく鮮やかな食パンを使った様々なアレンジレシピをSNSやブログに投稿する人々が増えてきています。なかでも、ホームパーティーやXmasパーティーに登場するパンと言えばバゲットやハード系のパンなど“洋パン”が主流でしたが、フルーツをダイナミックに載せたり、一斤の中身をくり抜きパスタやクラムチャウダーを入れてまるごとオシャレに使うなど「食パン」が洋パンのように使われはじめているのではないかと、そんなアイデアから本イベントの企画はスタート。イベント当日は、数々の名店で腕を振るってきたイタリアンのシェフによる、ハレパンを使ったパーティー用アレンジメニューを全10品ご紹介、集まった総勢約20名のプレス関係者に一品ずつご試食いただきました。



イベントで提供したハレパンを使った、イタリアンシェフ監修の「おうちでできるパーティーアレンジレシピ」10品  
(すべてハレパンを使用。メニュー・レシピ詳細については別紙ご参照)

本来であれば、おでかけや外食など、外でのイベントごとが盛りだくさんの冬も、今年はおうちで楽しむ方が多いと思われます。子どもからお年寄りまで、年代を選ばずお楽しみいただけるハレパンを使って、

華やかで美味しいパーティーメニューをお楽しみいただき、例年に負けず楽しいイベントの季節を過ごしてほしい、そう願っております。



<様々な食パンアレンジレシピ 10品が並ぶ>



<写真左：スピーチする(株)T.H.S 金本社長、写真右：食パンアレンジレシピを監修した木村シェフ >



<写真左右：ハレパンはやっぱり生やトーストも美味しい。会場には生食ブースも用意 >

## ■開催概要

- ・タイトル：ハレパンが提案する食パンを使ったクリパ・ホームパ メニュープレス試食会
- ・開催日時：2020年11月25日（水）
- ・開催場所：『DMZ Cafe』（中央区築地3-7-1 TSUKIJI GRANDE 6F）
- ・内 容：ハレパンを使ったパーティーメニューのお披露目・ご試食

以下、イベント開催レポートになります。

## ■イベントレポート

本会には、経済系食系メディアを中心に、約20メディアが来場。数々の名店で活躍してきたイタリアンシェフ監修による10品のオリジナルハレパンアレンジメニューを堪能。ハレパンを運営する株式会社T.H.Sの代表取締役 金本 正彦、取締役 金本 正龍、ハレパン統括本部長の田中 亮が、トーク形式でハレパンについてプレゼンテーションを行った。

会の中で金本社長は、「自分のような和食好きの大人に喜んでもらうパン作りをしていたら、ふわっとした食感と優しい甘味が幅広い世代に支持され、今では年代を問わずご愛顧いただいています。そのことがとてもうれしいです。」とコメント。



<写真左：ハレパン統括本部長 田中亮、取締役 金本正龍> <写真上：株式会社 T.H.S 代表取締役社長 金本正彦>

ハレパン統括本部長 田中は、「コロナ禍でも買いに来てくださるお客様を見て、日本人って本当に食パンが好きなんだな、と改めて分かりました。ハレパンをもっともっと多くの人に知っていただけるよう、今後もこのような会を通して魅力を発信していきたいです。」と語った。

会の終盤では今回10品のアレンジレシピを開発した木村秀行シェフが登場（木村シェフは12月に世田谷・経堂にイタリアンレストラン「タベルナ・バルボーネ」をオープン予定）。各メニューのポイントやコツを語った後、「ハレパンの魅力はなんと言っても優しい甘味です。そ



<写真上：「マスカルポーネのフレンチトースト」は、ハレパンの甘さをより引き立てて、一番人気だった>



の良さを損なわないよう今回のレシピを開発しました。甘いデザートのようなアレンジはもちろん、メインに食べられるパーティーで喜ばれるメニューになったと思います。」とコメントした。

メニューはどれも好評で、10品という多い品数の中、試食された方々は次の料理を楽しみにしておられた。来場メディアから一番人気だったのは「マスカルポーネ風味のフレンチトースト」。はちみつを使用しているハレパンと相性が良く、たった数分でまるで半日浸けたような柔らかい食感のフレンチトーストになった。会場はオープンキッチンのようになっていて、シェフが料理を作っている最中も周りに人が集まり、シェフへの質問や会話があり、和やかな雰囲気であった。このような時期でありなかなかリアルでの会ができない中、ハレパンの魅力や運営者の人柄が伝わる、終始温かい会となった。

<写真左：ダイナミックに中身をくり抜きペンネ pasta を入れた「ハレパン一斤器のペンネカルボナーラ」も、華やかに食卓を盛り上げてくれそう>

### 【会の中で紹介されたハレパンを使ったアレンジメニュー】

1. ハレパン一斤器のペンネカルボナーラ
2. ポモドリーニとバジリコ、ブッラータチーズのブルスケッタ
3. 季節のフルーツとリコッタチーズのオープンサンド
4. ローマ風サルシッチャとブロッコリーのピッツァビアンカ
5. マスカルポーネ風味のフレンチトースト
6. 3種キノコと海老のクロックムッシュ
7. 和牛肉とウニバターのサンドウィッチ
8. ヌテッラとレモンカスタードのトラメッツィーノ
9. モツアレラチーズとアンチョビのインカロツツァ
10. エレナルース風キューバサンド

\*別途参考資料添付

### ■メニュー考案

シェフ 木村秀行（きむら ひでゆき）

1969年生まれ。  
無類のイタリア好きが高じ、服部栄養専門学校在学中から代官山の「ダ・サルバトーレ」で腕を磨いた後、本国ローマで修行。  
帰国後は広尾の「ラ・ビスポッチャ」を経て、中目黒の「ラ・ルーナ・ロッサ」でシェフとして活躍。  
2013年より「ベスケリア ラ・ルーナ・ロッサ」に就任。  
2020年 Xmas、自身の店舗「タベルナ・バルポーネ」をオープン予定。

\*「バルポーネ=Barbone」はイタリア語で「風来坊」や「ひげ」の意味を持つ。シェフ自身がひげを生やしていることやイタリア在住中自身もバルポーネだったことからこの言葉を気に入って店名に

#### 【12月にオープンする新店舗情報】

店名：「タベルナ・バルポーネ」（イタリア料理）  
住所：世田谷区経堂 1-38-20 / アクセス：経堂駅徒歩7分  
パスタ、ドルチェ、肉料理等、親しみやすくにぎやかなイタリア料理が得意。



## ■ハレパンについて

ハレパンは、こだわりの素材を使用した「純生食パン」1種類のみを扱う食パン専門店で、2018年のブランド発足以来、全国各地に店舗を拡大しています。

ふわっとした甘味と食感が特徴で、オリジナルブレンドの小麦粉、こだわりの北海道産生クリーム、吟味したバターやマーガリン、さらに「はちみつ」を配合することで独自の美味しさと、焼かないでそのままお召し上がりいただくのが一番美味しい、柔らかな優しい食感を実現しています。また、異物混入防止の徹底や、アレルギーのある方でも美味しくお召し上がりいただけるよう卵を不使用にするなど、安心・安全に配慮した商品づくりを心掛けています。



ハレパンは、ブランドスタート時から、「日常で手の届く贅沢や豊かさ」を感じていただける味を追求しており、子どもから大人までいろいろなお客様にご愛顧いただいております。

これからも、ひとりでも多くの人にハレパンの美味しさをお届けし、食を通して誰もが豊かな気持ちで毎日を迎えていただけるよう、お手伝いしてまいります。

**\*ハレパンは、2021年1月11日（月）で4周年目を迎えます。**

【ハレパン誕生4周年に向けて】

「ハレパン」というブランドを誕生させてからの3年間は、とにかく皆さまに愛していただける基盤づくりに精進してまいりました。4年目からの目標は、安心・安全をいっそう心掛け、商品やサービスのクオリティの向上・安定につとめ、より多くの皆さまに愛される食パンブランドとして成長してまいりたいと思います。(株式会社 T.H.S 代表取締役社長 金本 正彦)

## ■今後の出店予定

12月4日 ミナカ小田原駅前店(神奈川県小田原市)

12月15日 伊勢崎店(群馬県伊勢崎市)

2021年1月 長岡店(新潟県長岡市)

2021年1月16日 田川店(福岡県田川市)

※総店舗数 120店舗 (11月27日時点)

## ■商品情報

・商品 :純生食パン「HARE/PAN (ハレパン)」

・価格 :1本(2斤) 800円(税抜)／864円(税込)

・原材料 :小麦粉・乳等を主要原料とする食品/砂糖/マーガリン/バター/ハチミツ/食塩/パン酵母等

・賞味期限:常温保存(20度～25度)で購入日から4日間

**\* こちらの商品はハチミツを含むため1歳未満の乳児は摂食不可となります。**