

大阪で創業77周年 毎日7,000人が利用するベーカリー「クックハウス」

パンdeお月見「お月見うさぎ」と「月見団子」

卵不足解消で人気商品 ようやく再販

大阪土産の新定番!?「たこ焼きみたいなパン」発売

今年創業77周年の株式会社ダイヤ（本社：大阪市生野区新今里 代表取締役社長：多田俊介 以下 ダイヤ）が運営する「クックハウス」は、9月27日(水)～29日(金)の3日間限定でお月見にぴったりの「お月見うさぎ」を販売します。

また、10月1日(日)には新しい大阪名物になることを目指して発売する「たこ焼きみたいなパン」や、毎年定番で人気商品の「モンブランデニッシュ」、そして卵不足で一時販売を中止していた「クロックマダムデニッシュ」も販売再開など、計4種類の新品を販売します。



■パンdeお月見を楽しもう♪ かわいく 楽しく 中秋の名月の由来を知る

コロナ禍を経て自宅でイベントを楽しむ人が増え、これまで大きく取り上げられなかったイベントが注目されるようになりました。夏の暑さが落ち着き、秋の夜長を月を愛でながら楽しむ「お月見」もそのひとつです。

今年は、9月29日(金)が中秋の名月(=十五夜)です。美しい月を眺め、収穫に感謝して、月見団子やススキなどをお供えます。

クックハウスでは、9月27日(水)～29日(金)の3日間限定でお月見にぴったりの「お月見うさぎ」を販売します。

「お月見うさぎ」のパンと一緒に、グラスに「デニッシュバー」を立てて盛り付け「ススキ」に見立て、「ベビーアンドーナツ」をピラミッド状に積んで「月見団子」にすると、手軽にお月見セットの完成です。パンは次の日の朝までおいしく食べることもできます。

お月見うさぎは、大阪府と奈良県のクックハウス21店舗で1,500個限定で販売します。

■ 2023年9月人気ランキング

例年、9月になると暑さも少し落ち着き、食欲の秋にふさわしいボリュームのある商品がよく売れます。しかし、今年は、9月後半に観測史上最も遅い猛暑日を記録するなどまだまだ暑い日が続いています。そのため、上位5商品は8月のラインナップとほぼ変わりありませんでした。秋めく10月はどのような商品がランクインするのでしょうか。

1位	1日3000個を 売り上げる人気商品 ミルクパン		1990年代から販売し、多い時には、1日3,000個を売り上げる大人気商品。一見どこにもありそうなパンのようにも思えますが、この小さなふわふわな食感のパンには職人たちのこだわりが詰まっています。
2位	明日のパン代表 デイリーブレッド		“明日のパン”代表! 毎日食べても飽きのこない食パンをと職人たちが腕によりをかけて開発した逸品です。 低温熟成で時間をかけた分、風味がよく味わい まるやか、さらにしっとり食感に仕上がりました。
3位	ザクッと食感がやみつき メロンパン		中のパン生地はクックハウスの最上級のプリオッシュ生地を目指してしっとりふわっとさせるために油脂を多めに配合しています。中のパン生地と対照的に表面のビス生には、アーモンドプードルの香ばしさと白ざら糖のザクザクとした食感を出しました。
4位	発売と同時にランクイン! 国産りんごの アップルパイ		8月の発売開始から2ヶ月連続でランクインです。折り数を何度も試作したサクサクパイ生地と、シャリシャリ食感がおいしい国産ふじりんごのプレザーブとカスタードクリームを包み焼き上げました。
5位	朝ごはんの定番商品 フランク		30年以上愛されるロングセラー商品です。食べ応えのあるポークウインナーをパン生地で巻き、程よい分量のマヨネーズとケチャップをトッピングし焼き上げました。

6位 4種きのこのグラタンパン 7位とろ〜りクリームパン（カスタード） 8位マスタードウインナー
9位欧風カレーパン 10位チーズボロネーゼ

■大阪土産の新定番に! 1個で1舟分の満足感

ダイヤの製造拠点、大阪市生野区の工場には、パン職人40名をはじめ、従業員総勢180名（アルバイト含む）が勤務しています。毎月1日に新商品を3〜5種類程度発売していますが、商品開発は、職人たちからアイデアを募り、社内コンペを行って決めています。選定のポイントは、「おいそな見た目」、満足してもらえる「ボリューム感」、食べてみて「一口目に美味しいかどうか」、具材のバランスなど「ひとつ全部食べてみて美味しいか」などです。

10月は、大阪土産の新定番を目指して「たご焼きみたいなパン」を発売します。甘口のソースとふわふわもちもち食感のパンの相性抜群です。また、4月からタマゴ不足のため、販売を中止していた「クロックマダムデニッシュ」もタマゴ不足が解消されたこともあり、ようやく再販できることになりました。ほかにも、食欲の秋に堪能していただきたい「モンブランデニッシュ」や「豆乳いちごクリームパン」の新商品を10月1日(日)から、大阪・奈良の24店舗のクックハウスで販売を開始します。

たご焼きみたいなパン



たご焼き!? パン! ?

ソース・マヨネーズ・かつお節の香りが広がる、大阪名物の「たご焼き」、みたいなパンです。

クロックマダムデニッシュ



チーズとハムの旨味に、たまごサラダとホワイトソースのコクがたまらない贅沢デニッシュです。温めるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

豆乳いちごクリームパン



ふんわりしっとり食感の豆乳パンで、なめらかないちご豆乳クリームと甘酸っぱいいちごジャムをサンドしました。やさしい味わいで後口さっぱりなクリームサンドパンです。

モンブランデニッシュ



デニッシュにアーモンドクリームとホイップクリームを絞り、和栗クリームをのせ、栗の甘露煮をトッピングしました。和栗の香ばしい風味と甘みが楽しめます。

■株式会社ダイヤ 会社概要

社名	株式会社ダイヤ
創業	1946年4月
会社設立	1952年10月13日
資本金	20,000千円
代表者	代表取締役社長 多田 俊介
社員数	正社員82名（2023年5月）
本社	〒544-0001 大阪市生野区新今里2-13-8

本件に関する画像素材ダウンロードはこちら ▶ <https://onl.sc/3ZrL6bq>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ダイヤ PR事務局
TEL : 岡村 (080-4287-5033)
MAIL : pr@hazoom.net