

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」
パンでおせちに初挑戦
“幸せ重なる” 縁起の良いパン
飾ってかわいい 食べておいしい パン de クリスマス

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「ダイヤ製パン」は、12月30日・31日に30食限定で「おせちサンド」を販売します。これは、77年の歴史の中で初めての試みです。

また、「クックハウス」では12月1日にはクリスマスを楽しめる「スノーマン」や「コルネ」をはじめ、毎年人気のシュトレーンに今年はチョコをトッピングした「チョコシュトレーン」、寒い季節にあたたためて美味しい「ピザパン」「デミハンバーグパン」の計5種類の新商品を販売します。さらに、12月22日～25日には期間限定で赤い帽子と白いおひげのかわいい「サンタクロースパン」も販売します。



■ 77年の歴史で初の試み 幸せ重なる「おせちサンド」

コロナ5類移行後、初のお正月でおせち商戦が本格化。ダイヤ製パンでは、77年の歴史の中で初めてパンでおせち料理に挑戦しました。大掃除に新年の準備など何かと忙しい年末に、正月気分を先取りしながらも手軽にワンハンドで味わってもらえるサンドイッチを用意しました。内容は、伊達巻サンド・酢蓮根サンド・黒豆サンド・スモークサーモンサンドの4種類全てが、薄い食パンを重ねたサンドイッチで構成されており、“幸せが重なる”ようにと縁起良く仕上げました。

「伊達巻サンド」は伊達巻とかまぼこをホイップフロマージュで合わせ、「酢蓮根サンド」は酢蓮根をツナと合わせ、「黒豆サンド」はコーヒー生クリームと合わせることで、実際におせちに使われる具材をパンに合うよう工夫しました。

商品化にあたっては、大阪市の大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校との企業プロジェクトの一環として、学生の発想で提案されたレシピを採用しています。「おせちサンド」は大阪府のダイヤ製パン4店舗で12月30日・31日に30食限定で販売します。

■ おいしく かわいく♪ パンde楽しむクリスマス



各地でクリスマスマーケットが開催されたり、街にイルミネーションが飾り付けられたりと、12月に入りますますクリスマスムードが高まっています。

今年は、他ではなかなかない立体的な飾ってかわいい、食べて美味しいクリスマス限定のパンを販売します。

サンタクロースパンは、練乳入りビス生地で作った赤い帽子と白いおひげ。中にはたっぷりのカスタードクリームが入っています。いずれも大阪府と奈良県のクックハウス21店舗で販売します。

* サンタクロースパンは12月22日～25日の限定販売

■ 2023年11月人気ランキング

根強い人気の定番商品には大きな変動はありませんでしたが、11月に入り本格的な冬を思わせるような冷え込みもあり、寒くなるとますます美味しい「シナモンロール」が堂々の3位にランクインしました。

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。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。
3位	冬といえば シナモンロール		香り豊かなシナモンペーストをパン生地で巻き焼き上げ、フォンダンをトッピングしました。温めるとふわふわ食感でおいしく召し上がれます。
4位	ザクッと食感がやみつき メロンパン		表面のビス生地はアーモンドプードルを配合して香ばしさを出し、あえて白ざら糖を使ったザクザクとした食感が、中のパン生地とのコントラストで美味しく人気の秘密です。
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ィ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。

■ 寒い時期に食べたい温めてさらに美味しい新商品

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ます。選定のポイントは、「おいしそうな見た目」、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。

クリスマス限定商品に加え、寒い時期に温めて食べてさらにおいしい「デミハンバーグパン」「ピザパン」など計5種類の新商品を12月1日(金)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。* サンタクロースパンは12月22日～25日の販売です。

ピザパン



北海道小麦を使用したソフトフランスパンに、ピザソース・ベーコン・チーズソースをトッピングし焼き上げました。トーストして温めるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。

デミハンバーグパン



ふっくらと柔らかいかわいハンバーグとブロッコリー・コーンをトッピングし、デミグラスソースで仕上げました。温めてさらにおいしくお召し上がりいただけます。

スノーマン



体の部分にチョコレートクリーム、頭の部分にミルククリームが入っており2つの味が楽しめます。飾ってかわいい、食べておいしい、クリスマス限定商品です。

コルネ



プチやわらか食感のパンにホイップクリームを詰め、チョコレートコーティングし仕上げました。シンプルながら毎年人気の季節限定商品です。

チョコシュトーレン



ココア生地レーズン・オレンジ・チェリー・リング・パインなどのドライフルーツとアーモンド・チョコチップを練りこみ焼き上げ、しっとり口どけ良く仕上げました。

サンタクロース



練乳入りビス生地で作った赤い帽子と白いおひげのサンタクロースパン。中にはたっぷりのカスタードクリームが入っています。12月22日～25日限定販売

■ 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://bit.ly/47ugmaG>

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