

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」
専用のパンを焼き上げる こだわりのサンドイッチ専門店「ダイヤ製パン」

パンde節分 「鬼さんパン」「恵方巻サンド」

大阪・関西万博を見据え 旅行客向けに店舗をリニューアル

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、2月1日（木）～3日（土）の3日間限定で節分にぴったりの「鬼さんパン」を販売します。

また、サンドイッチ専門店「ダイヤ製パン」では、サンドイッチを恵方巻にした「カツとローストビーフの恵方巻サンド」をダイヤ製パン阪神梅田店・近鉄あべのハルカス店にて2月3日（木）限定で販売します。

また、大阪関西万博を見据え、クックハウスなんばウォークEAST店を2024年1月20日（土）にリニューアルオープンしました。キャリーケースを抱えた旅行客が利用しやすいライトインスペースの通路の幅を広げたり、常連のお客様がお一人で過ごしやすいようお一人様席も多く設けました。



鬼さんパン（黄鬼・赤鬼）各292円（税込）



カツとローストビーフの恵方巻サンド 864円（税込）

■ 2024年の恵方は「東北東」 健康を祈って かわいく 美味しく パンde節分

節分は「1年間健康に過ごせるように」という願いを込めて「悪いもの」を追い出す行事とされています。

今年のダイヤの節分のテーマは、1年間の健康を祈って「鬼さんパン」と「恵方巻サンド」を食べて、かわいく、美味しく、邪気払いを！です。地下街や路面店など大阪府と奈良県に24店舗展開するベーカリー「クックハウス」クックハウスの「鬼さんパン」は、ほんのりピンク色の顔をした赤鬼にはチョコレートクリームが、黄色い顔をした黄鬼にはカスタードクリームが入っています。

一方、百貨店のデパ地下を中心に展開するサンドイッチ専門店「ダイヤ製パン」の恵方サンドは、「福を巻き込んでほしい」と、とんかつ32gとローストビーフが15gを厚焼きタマゴと一緒に巻き上げました。ダイヤ製パン阪神梅田店・近鉄あべのハルカス店限定です。

「鬼さんパン」は「クックハウス」にて、2月1日（木）～3日（土）の3日間限定、「カツとローストビーフの恵方巻サンド」は「ダイヤ製パン」阪神梅田店・近鉄あべのハルカス店にて2月3日（木）限定で発売します。

■ユニークなパンで時節を感じてもらいたい

毎月、3種類～5種類の新品を発売するクックハウスでは、自然の移り変わりによって感じられる時分や季節、その時の世の中の情勢などを表したパンを販売しています。

パンの良さでもあるのですが、年中同じ味を楽しむことができる反面季節を感じにくいという点もあります。そこで、店内に入った瞬間に目をひく、その時期ならではの商品を開発しようと職人たちが試行錯誤を繰り返しながら取り組んでいます。

特に、ユニークなパンの商品開発で気をつけているのは、お子様が興味を持ってくださることが多いので、普段食べ慣れていないような変わった食材は使わないように気をつけています。過去に実際にあったのですが、緑を表現するのに、ヨモギが色としてはとてもきれいに緑を出すことができましたが、ほのかな苦味や独特の香りがあるので使わなかったことがあります。

また、試作の段階で完成度が高くても、全24店舗で1日200個以上の販売となると、再現性の高いデザインや工程数を求められるため商品化できるのは、ほんの一握りの選び抜かれたアイデアだけです。

◆昼前には完売！大人気のクックハウスの「時節パン」

おせちサンド



創業77年の歴史の中で初の試みとなったおせち料理です。おせちサンドは、専門学生のアイデアを元に職人たちが手を加えて商品化しました。特に、独特の味付けのおせちの具材をパンに挟んだときにおいしく食べられるようにすることが大変でしたが、その分お客様からは好評でした。クックハウスでは、常時、たくさんの種類のパンを陳列してある状態を維持していますが、おせちパンに関しては昼前に完売してしまいました。

お月見うさぎ



コロナを経ておうちでイベントを楽しむご家庭が増えたとのことで、パンでお月見を楽しめる商品をつくりました。うさぎの象徴的なパーツである耳と顔のバランスを合わせるのが難しく、太さ、長さをいくつも試しました。最終的には、立体感を出すことでかわいらしいうさぎの顔に仕上がりました。

こどもの日デニッシュ



こんなパンがあったら喜ばれそうという発想から商品化したのですが、品質検査がどうしても翌日まで通らず、当日中の商品となりました。



おかあさんパン

「やさしい笑顔のおかあさん」をテーマに作製しました。たくさん作るのに、工程を少なくしてどう顔を表現するかが難しかったです。

てるてるぼーず



梅雨の時期に発売したパンです。複雑な形をしていますが、過去に手がけたトライスノーマンの応用で比較的スムーズに完成しました。



かたつむりパン

販売時に立てて販売しようと、かたつむりにマカロンを背負わせて立つようにしました。お客様から“梅雨でも楽しい気持ちになる”とのお声をもらいました。

ハロウィンmonster



求肥のやわらかさを維持するために販売時に入れるケースなどで価格がどうしても高くなってしまったのが難点でした。



ハロウィンミイラパン

チョコチップ入りのココアパンに白いビス生地を乗せました。目の部分の幅と包帯の筋など細部にまでこだわった逸品です。

■万博を見据えて！観光客が使いやすい工夫を施し、リニューアル（※クックハウスなんばウォークEAST店）



2024年1月20日（土）にクックハウスなんばウォークEAST店をリニューアルしました。店舗のある大阪日本橋の地域はホテルが多く、2025年4月に開催される大阪・関西万博では、国内外から多くのお客様がいらっしゃる予定です。そのため、キャリーバッグをお持ちの方にも利用しやすい通路幅と座席を用意しました。さらに、お一人で来店するお客様が多いため、日常的に利用しやすいよう、お一人様席も設けています。※2月1日から、クックハウスなんばウォークEAST店限定の焼きたてクロワッサンワッフルを販売します。



クックハウスなんばウォークEAST店 店長 藤本 伸一

コロナが緩和されて以降、スーツケースを持った旅行客の来店が増えました。元々、毎週土日近くにイベントがあるため混雑することが多かったのですが、最近には特に多くなったように感じます。今回のリニューアルでさらに利用者が増えるを見込んでいます。ちなみに、海外の方に一番人気のパンは、ミルクパンです。

■節分・バレンタイン イベント盛りだくさんの2月（※クックハウス新商品）

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ています。選定のポイントは、「おいしそう見た目」、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。

2月は、1年で最も短い月ですが、節分やバレンタインデーといったイベントが盛りだくさんの月です。クックハウスでは、食で四季を感じてもらえるよう商品開発に力を入れています。新商品は、2月1日（木）～大阪・奈良の24店舗のクックハウスで販売を開始します。



鬼さんパン（黄鬼・赤鬼）

かわいいお顔の黄鬼さんと赤鬼さんです。黄鬼さんにはカスタードクリーム、赤鬼さんにはチョコレートクリームが入っています。*2月1日～3日の期間限定販売



甘辛チーズポテト

パン生地フライドポテトをのせ、甘辛いソース・マヨネーズ・チーズをトッピングし焼き上げました。濃厚な味わいで食べ応えのある総菜パンです。



チョコクロワッサン

たっぷり贅沢にチョコレートを使用したチョコクロワッサンです。パリパリ食感のチョコがおいしい、寒い季節限定の人気商品です。



ショコラデニッシュ（ナッツ風味）

ヘーゼルナッツペースト入りのチョコクリームをデニッシュ生地で包み込み焼き上げました。ナッツの香ばしい風味を楽しめます。



チーズ&ミートパン

トマトの甘みと牛肉の旨味が感じられるこだわりのミートソースをパン生地包み込み、チーズをトッピングし焼き上げました。



塩パン

北海道産小麦を使用した口当たりの良いソフトフランスパンです。中の空洞は水蒸気により生地を持ち上げるために起こる現象で美味しさの証です。

■2024年1月人気ランキング(クックハウス)

1位2位は不動のミルクパン、デイリーブレッド。そこに毎月トップ10には入っていた「欧風カレーパン」がついにトップ5にランクインしました。寒い時期についつい食べたくなる欧風カレーパンは自家製カレーとサクリ食感にこだわりがあります。

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職人たちが腕によりをかけて開発した逸品です。
3位	ザクッと食感がやみつき メロンパン		表面のピ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。
4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。
5位	ほどよい刺激がやみつき 欧風カレーパン		しっかりと煮込んだ牛肉と野菜に隠し味のココナッツを加えることで、より一層具材の旨みを感じられるように仕上げた自家製カレー。時間が経ってもサクリ食感を保てるようパン生地にもこだわっています。

6位 シナモンロール 7位 チーズカルボナーラ 8位 マスタードウインナー 9位 とろ〜りクリームパン(カスタード) 10位 コルネ

■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://drive.google.com/drive/folders/1AGpLbAWIqHroW6VI9YulXxSdOzVULDS7?usp=drive_link

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