

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」
夏こそ さっぱり 栄養のある牛乳を味わおう！
8月3日(木)・4日(金) “パン好きの牛乳”特別試飲会開催！
夏休み到来！子どもたちだけでも作れる パンDEスイーツ

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、8月3日(木)4日(金)の2日間、カネカ食品で人気の「パン好きの牛乳シリーズ」の試飲会を開催します。

また、8月1日(火)に冷やしてもおいしい「国産りんごのアップルパイ」「レモンマスカルポーネ」に、濃厚な味わいが食欲をそそる「ブルコギパン」、「パン好きのミルクティーに合うパン」開発コンテスト優勝の「抹茶あんみつパン」の4種の新商品を発売します。

さらに、いよいよ夏休みスタート！夏休みに子どもだけでも手軽に作れるスイーツパンをご紹介します。



■ 食欲が減退する夏だからこそ 栄養のある牛乳を飲んで夏バテ予防を

クックハウスでは、食欲が減退するこの時期に手軽に食べられるパンを食してもらうことで夏バテ予防につなげてもらいたいと考えています。そこで、今年の夏は特別に、“パン好きの牛乳”シリーズが大人気のカネカ食品に協力をしてもらい、試飲会を開催します。パンをより美味しく食べてもらうことで食が進み、さらに牛乳という栄養価の高い飲み物とペアリングすることで夏バテ予防の相乗効果を期待します。

■ 試飲会詳細

日時：8月3日(木)午後1時～午後3時（予定）

場所：クックハウスホワイトイ梅田店

費用：無料

日時：8月4日(金)午前12時～午後2時（予定）

場所：クックハウスなんばウォーク店

費用：無料

当日は、カネカ食品のスタッフがパン好きの牛乳シリーズ製品説明を行います。

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

■パンとのペアリングを追求！パン好きの牛乳シリーズ試飲会

パンをただの食事として食べるだけではなく、より楽しく食べてもらいたいというクックハウスの想いにぴったりの「パン好きの牛乳シリーズ」。カネカ食品はパン屋さんのパンへのこだわりを飲み物で応援したいという想いからこのシリーズを開発しました。



牛乳のコクがありつつも後味すっきりに仕上げられており、生乳感の強い牛乳本来の風味を味わえます。シリーズ商品のカフェオレ、ミルクティーも牛乳のおいしさに自信があるからこそ、他の同類商品と比べても生乳の割合が高くなっています。カフェオレは風味をしっかりと出すためにコーヒー豆では最上級と言われるグアテマラ産の豆を使用。ミルクティーはコールド商品として香りがよかつタージリンを使用しています。

夏場は、牛乳の味が1年のなかで最もさっぱりする時期だと言われています。試飲会では、夏のこの時期にぴったりのクックハウスのパンとパン好きの牛乳シリーズのペアリングを楽しんでいただきたいです。

■夏休みにぴったり！冷んやりパンDEスイーツ 火を使わないから子どもだけでも作れる

気象庁が(20日・木)発表した1か月予報によりますと、8月のはじめにかけて特に気温が高くなる予想で、「高温に関する早期天候情報」を発表し、熱中症など健康管理に注意するよう呼びかけています。熱中症にならないためにも、栄養のあるものをしっかり食べて十分な睡眠をとることが大切です。

夏休み中、子どもたちだけで留守番をしているという家庭も多いかと思います。そこで、火を使わず、手軽に作れる簡単冷んやりパンDEスイーツを紹介します。



とろけるアイスがふんわりパン生地に染み込んでおいしい“アイスメロンパン”

クックハウスのメロンパンは、表面のビス生地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特徴です。アイスを含むことでよりパン生地がふんわりしっとりすることで、いつもとは違った味わいを楽しむことができます。パンを先に電子レンジで20秒温めてからアイスを含め、「あったか冷たっ」を味わうことができます。








いつものスコーン+アイスでまるでクッキークリームのような“アイススコーン”

クックハウスのチョコスコーンは、小さめのチョコチップがたっぷり入ったしっとり食感が特徴です。大き目の器にチョコスコーンを崩してアイスをトッピングして食べると、手軽にまるでクッキークリームアイスのようなスイーツを楽しむことができます。チョコスコーンを少しだけトースターで温めて、アイスに乗せながら食べるのもおすすめです。

■ 2023年7月人気ランキング

1位ミルクパン2位のデイリーブレッドは、前回と順位が変わらず不動の人気を誇っています。注目は、5位の朝ごはんの定番「フランク」と7位の油で揚げない「焼きカレーパン」がランクインしたことです。暑さからか朝から火を使う家庭が少なくなり、手軽に食べられるボリュームのある料理パンが浮上してきた模様です。さらに、暑さが厳しくなる予想の8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。朝食やおやつにぴったりです。カスタードクリームが4層なのはこれ以上折り込むと焼きあがった時に層が崩れてしまい、これ以下だとしっとりとした口当たりが崩れてしまうからです。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。粉の配合や酵母の種類、発酵時間などこだわるところは全て手間暇を惜しみませんでした。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。油脂が生地から流れないようにするのが難しいところもあり、生地を冷やしながらかいたり、サブラージュする工程を入れたりする工夫をしています。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。
4位	クリーム注入のタイミングが 味の決め手 とろ〜りクリームパン (カスタード)		自家製カスタードクリームには、北海道産生クリームを使用し、後味軽やかに仕上げました。クリームは一度に大量に仕込んで置いておくのではなく、パンを焼きあげる前の日に、次の日に使う分だけのクリームを仕込み、フレッシュさにこだわっています。クリームは焼き上げたパンにシュークリームのように後から注入することで、トロトロの食感が実現できます。ひと口目から、あふれるふわトロ食感をお楽しみください。
5位	朝ごはんの定番商品 フランク		30年以上前から販売されてい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。子どもにも人気のあるシンプルな飽きのこない満足感のあるパンです。

6位 マスタードウインナー 7位 焼きカレーパン 8位 チーズボロネーゼ 9位 欧風カレーパン

10位 十勝粒あんバター

■ クックハウスに行けば揃う さっぱりパンもボリュームパンも

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。

8月の新商品は、さっぱり食べられる、もしくは1個で満足のいくボリューム感をテーマに開発しました。「レモンマスカルポーネ」をはじめ4種類は8月1日(木)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。



国産りんごのアップルパイ

サクサクパイ生地で、シャリシャリ食感がおいしい国産ふじりんごのブレザーブとカスタードクリームを包み焼き上げました。



レモンマスカルポーネ

ふんわりやわらかいパンに、カスタードクリーム・マスカルポーネ・レモンペーストを絞り、焼き上げました。爽やかな味わいでさっぱりとおいしい。



プルコギパン

韓国料理の定番「プルコギ」をパンにのせ、チーズをトッピングし焼き上げました。甘くて香ばしい濃厚な味わいが食欲をそそります。



抹茶あんみつパン 「パン好きのミルクティーに合うパン」開発コンテスト 優勝

ふんわりパンに黒蜜と「西尾の抹茶」使用の抹茶クリームを塗り、求肥と北海道十勝産小豆の粒あんをはさみました。もちもち食感と広がる抹茶風味が美味しい「ほっこり和スイーツパン」はミルクティーとの相性もピッタリです。

これは、「パン好きの牛乳」「パン好きのミルクティー」を発売しているカナカ食品と取り組んだ社内コンペ商品です。8月31日まで、「パン好きシリーズ」とのセット購入で20%OFFとなります。

■ 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.tw/NcHvePE>

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