

## 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」 食パン 4枚切りvs5枚切りvs6枚切り 本当に関西人は厚切りトーストが好き？大調査開始 Instagram回答者に 抽選でデイリーブレッド プレゼント

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」などで、11月6日～20日までの約2週間、「食パンは何枚切りが好きか」を大調査し、抽選で30名にデイリーブレッドをプレゼントするキャンペーンを実施します。世間によく言われる、「関西人は本当に厚切り食パンが好き」なのか？この結果は、12月に発表します。



### ■食パンの人気の厚さを大調査！何枚切りが人気？プレゼントキャンペーン

クックハウスなどを展開する株式会社ダイヤでは、1946年の創業時から食パンを販売してきました。特に“明日のパン”の代表であるデイリーブレッドは、天然酵母の種類や低温熟成の温度などを研究し、少しずつ改良を加え現在の味にだどりつきました。しかし、同じ食パンでもスライスする厚みによって味わいが変わり、好みが分かれます。多くのパン屋では、1斤を約30ミリずつに切り分けた4枚切り、24ミリの5枚切り、20ミリの6枚切りと数ミリの差が、トーストしたときに大きな食感の差になります。

今回は、クックハウスで77年間愛される“明日のパン”の代表のデイリーブレッドの4枚切り・5枚切り・6枚切りを対象に、何枚切りが好きか、またその理由について大調査します。この機会に、クックハウスのお客様の好みを知り、今後のパン作りに生かしていきたいと考えております。また、調査にご協力いただいた方の中から30名の方にデイリーブレッドをプレゼントします。

■調査期間:2023年11月6日(月)～11月20日(月) ■調査方法:Instagram、店頭アンケートなど

■応募方法:クックハウスのInstagram(@cookhouse\_official)をフォローいただき、投票いただいた方の中から抽選で30名にDMで当選チケットをお送りいたします。それを店舗へお持ちいただき商品を交換させていただきます。

※DM送信にて当選者の発表とさせていただきます。

## ■ダイヤ初 アルバイト勤務を経て勤続6年 ベトナム国籍係長が誕生



株式会社 ダイヤ  
代表取締役社長  
多田俊介

株式会社ダイヤのある大阪市生野区は、約60の国や地域につながる住民が暮らしています。外国籍住民比率は、都市部のなかで日本で住民の5人に1人が外国籍です。

弊社は、この生野区で77年間、日常的に外国籍の人たちと関わりを持って商いを続けてきました。現在、4つの国の国籍を持つ従業員が日々ダイヤのパン作りを支えています。なかでも、ベトナム国籍の従業員が60名と最も多く、この度、そのなかから初めての係長が誕生しました。

係長に昇進したベトナム出身のリンさんは、留学生時代から工場アルバイトをし、大学を卒業後に就労ビザを取得し正式に採用しました。勤続6年目のリンさんは、サンドイッチ製造の現場での丁寧な仕事ぶりと同じベトナム出身者をまとめるリーダー的存在が評価され、今回の昇進となりました。

弊社では、日本人であれ、外国人であれ、経営理念を共有する一人の人間として、分け隔てなく接するべきだと考え、これからも継続して平等な会社にしていきたいと思えます。

## ■2023年10月人気ランキング

TOP4は根強い人気でランキングに大きな変動はありませんでしたが、10月に入り、朝晩は肌寒いくらいに冷え込む日もあり、パンもリッチな味わいでまさに食欲の秋という商品の「クロックマダムデニッシュ」が5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	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。
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	ちょっと贅沢 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。

6位 欧風カレーパン 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 国産りんごのアップルパイ 10位 チーズポロネーゼ

## ■ 待望の「珈琲クリームパン」が再販売

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。

暑い時期には販売できない「珈琲クリームパン」や「シナモンロール」の再販をはじめ、食欲の秋にぴったりの「濃厚ホワイトソースデニッシュ」など計6種類の新商品を11月1日(水)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。

### 珈琲クリームパン



菓子パンに珈琲の香りが広がるコーヒーホイップを入れ、コーヒーチョコレートで仕上げた珈琲づくしのクリームパンです。甘すぎずあっさり食べられるホイップクリームが特徴です。

### メープルりんごフロマージュ



ふんわりパンに、国産ふじりんごのプレザーブとチーズ風味ペーストをのせ、スライスアーモンドとメープル風味シュガーをトッピングし焼き上げました。

### 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。

### プチチョコ



プチ乳酸菌パンにチョコチップを練り込み焼き上げました。軽い口当たりで朝食にもおやつにもピッタリです。

### 濃厚ホワイトソースデニッシュ



デニッシュに濃厚なコクがおいしいホワイトソースを絞り、ベーコン・ブロッコリー・チーズをトッピングし焼き上げました。トースターで温めるとさらに美味しさがアップします。

### カスクート



#### （スモークサーモン&クリームチーズ）

歯切れの良いカスクートに、スモークサーモン・クリームチーズの人気の組み合わせ。人気のため再販商品です。

## ■ 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.la/SgkmgxU>

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