

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」
「さっぱり」パン・「スパイシー」パン・まるで「赤ちゃんの腕」パンなど
8種の商品を新発売

リニューアルオープンする「あべのキューズモール店」

オーダーを受けて揚げ、しっとりパンでサンドするダイヤ名物「フィレカツサンド」を提供

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、6月1日(木)に8品の新商品を発売します。

また、老朽化に伴い改装工事を行っていた「クックハウスあべのキューズモール店」は、6月17日(土)午前10時にリニューアルオープンします。イートインスペースを備え、注文を受けてから商品を作るバイオーダー形式の商品も取り揃えます。リニューアル前から一番人気の「揚げたてフィレカツサンド」は、お店で揚げたての厚切りトンカツを、しっとりパンで挟んで提供するほか、「パン40種類食べ放題」なども行います。



■梅雨のじめじめと暑い中、「さっぱりと食欲をそそる」パンをテーマに開発

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。

6月の商品は、ジメジメと暑い梅雨時期に、少しでもさっぱりしてほしいと、ほのかな酸味が特徴の「甘夏フラワー」や、ピリツとスパイシーな「蓮根ガパオパン」など8種類を6月1日（木）から、大阪府内・奈良県内24店舗のクックハウスで販売を開始します。

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

■6月発売新商品

**甘夏フラワー**

広がる甘夏の香りとはのかな酸味がおいしい季節限定商品です。
オレンジピールを練りこんだ少し甘めのパン生地に、ほのかに酸味のある甘夏シートを4つ折りで入れます。均等に折り込まないと均一に仕上がらず、食べた食感が変わってしまうため、高度な技術が求められます。
フラワーに見えるよう、一つずつ、ナイフで十字にカットして仕上げています。

**蓮根ガパオパン**

具材と一緒に食べておいしいことを追求し、料理パンながら甘めのふんわり生地を使用しました。シャキシャキ食感の蓮根とバジルで炒めたタイの定番料理「ガパオ」フィリングをトッピングし、マヨネーズで仕上げました。ピリッとスパイシーなガパオが食欲をそそります。
シャキシャキ食感の蓮根とバジルで炒めたタイの定番料理「ガパオ」フィリングをトッピングし、マヨネーズで仕上げました。ピリッとスパイシーなガパオが食欲をそそります。
料理パンは、最終発酵したパン生地に具材を乗せていきます。パン生地がへたらないよう、発酵のちょうどいいタイミングを見極めて、具材を手早く丁寧に確実に乗せる技術が必要です。4名ほどで毎日300~400個製造します。

**彩りサマーピザ**

北海道産小麦を使用したほんの少し塩味のあるソフトフランス生地を使用し、ベーコンと Grill 野菜（ズッキーニ・トマト・赤ピーマン・黄ピーマン・なす）をのせ、ラトウユ風（ラトウユ）に味付けし焼き上げました。これも、発酵のタイミングを見極めて具材を乗せる技術が必要です。

**ロイヤルミルクティーパンケーキ【冷蔵専用商品】**

アールグレイの茶葉を生地に練りこんだふんわりやわらかいパンケーキの中に、濃厚な香りが広がるウバ茶葉入り ミルクティークリームを入れました。
紅茶クリームはホイップクリームを自家配合してくちどけのバランスを追求。パンケーキは比重（生地に空気をどのくらい抱きこませるか）が重要です。1g以下の単位で生地をきっちり計量します。

■6月発売新商品



ちぎりパンミルククリーム「パン好きのカフェオレに合うパン」開発コンテスト 優勝

やわらか食感のちぎれる白パンに、濃厚ミルク風味クリームを絞りました。おいしい甘さのクリームと、コクがあるのに後味すっきりのカフェオレとの相性が抜群です。

クックハウスの白パンは、おいしさと柔らかさを実現するため砂糖の配合が多めです。しかし、砂糖の配合が多くなると焼成で焦げやすくなることから、焼く技術、見極めが重要となります。色がつきにくい小麦を選定し、白さを追求し、ケースに入れて丁寧に焼くことで、よりしっとり感を出しています。これは、「パン好きの牛乳」「パン好きのカフェオレ」を販売しているカネカ食品と取り組んだ社内コンペです。6月30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。



赤ちゃんのぷにぷに腕とそっくりのちぎりパン！

開発したのは、勤続8年目の女性社員。小さい子どもでも食べられるやわらかさにこだわりました。カフェオレの味を邪魔をせず、さらにカフェオレが美味しくなるよう濃厚なミルク味にし、「ちぎりやすさ」を重視。クリームを絞るのに手間はかかるが、かわいらしくもこもこに絞ることによりかわいらしくにこだわりました。開発者自身が0歳の時の写真を見ると、まるで「ちぎりパン」のような、ぷにぷにの腕！開発にも力が入ったと話しています。

カスクート（パストラミポーク&カマンベール）



歯切れの良いカスクートに「パストラミポーク&ビーフ」と「カマンベールチーズ」をサンド。

パストラミのピリツと効いた黒胡椒が旨味を引き立てます。

カスクートは一般的にフランスパン生地を使う（フランスパン生地だと噛み応えがある）

が、クックハウスは2種類の小麦粉を配合しており、さっくり歯切れの良さが特徴。カスクートは具材とソースを塗って使うため、ソースを塗ってもねちゃつかないように、ソースとの相性も考えたパン。



パン・ド・ミ

2種類の粉をブレンドしました。湯種を練り込むことでモチモチ食感に仕上げた食パンです。

トーストすると外はサクッ、中はモチモチで香ばしい小麦の香りが楽しめます。

生地を保つため、発酵タイミングの見極め、成型の技術が重要な商品です。



チキンとズッキーニのレモンオイルパスタ

【ちょこつとDeli】

爽やかなレモンの酸味と大葉の風味でさっぱりと食べられる和風ベースのレモンオイルパスタ。チキン・ズッキーニ・黄ピーマン・チェリートマトをトッピングしました。

■ オーダーを受けてから揚げる出来立て「カツサンド」!

クックハウス あべのキューズモール店 リニューアルオープン

2011年にオープンしたクックハウス あべのキューズモール店は、老朽化に伴い改装工事を行ない、6月17日(土)時にリニューアルオープンします。66席のイートインスペースと石窯を備え、60種類ほどのパンを販売します。注文を受けてから商品を作るバイオーダー形式の商品も取り揃えます。これまで一番人気の「揚げたてフィレカツサンド」は、やわらかい肉質のフィレカツを、オーダーが入ったら揚げ、クックハウスのデイリーブレッドを軽くトースト、フィレカツソースで味付けし、挟みます。揚げたてのカツサンドの食感にもパンが負けず美味しく食べられるように工夫しています。また、「パン40種類食べ放題」なども行います。



■ 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://bit.ly/dia-pan_cookhouse)

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