

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」

今年の夏は酷暑予想 暑い夏をパンで乗り切ろう この夏は「カレー」「レモン」「うぐいす豆」で食欲減退・熱中症対策

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、7月1日(土)に「焼きカレーパン」「はちみつレモンパン」「アlicoヴェール」「とろ〜りクリームパン（抹茶）」「9種野菜のサッパリすだちサラダ Pasta」の5種の新商品を発売します。



■ 酷暑に打ち勝て “暑さを乗り切るパン”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。

今年の夏は、ラニーニャ現象の影響で全国的に平年よりも暑くなると予想されています。特に大阪では、8月上旬に暑さのピークを迎えることが多い傾向があります。そこで、クックハウスでは、食欲が減退する時期に肉と野菜をたっぷり摂ることができ、あっさりとおべられる「焼きカレーパン」をはじめ5種類を7月1日(土)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。

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

■ 7月発売新商品

**焼カレーパン**

食欲が減退する暑い夏にもしっかりと栄養のあるものを食べてほしいと思い、具材の存在感を大切にパンとの相性を追求しました。

辛すぎない自社製カレーは、肉と野菜の旨みを引き出し、4種類のカレーフィリングやカレーパウダーで仕上げました。

油で揚げないカレーパンでありながら、サクッと食感を残したいと切り落としたサンドイッチの耳をパン粉にして焼き上げました。暑い夏に食べてほしいカレーパンです。

**はちみつレモンパン**

爽やかなレモンの香りと優しい甘みのはちみつがおいしい菓子パン。

菓子パンの生地にはレモンシートを織り込み、生地を丸めたものを輪切りにして焼き上げました。生地をつぶさないよう、輪切りにする工程は職人たちがひとつひとつ手作業で行っています。

工場の中は暑くても、食べる時は歯切れ良く爽やか食感を味わってもらえるように作っています。

**アリコヴェール**

(※「アリコヴェール」とは、フランス語で「うぐいす豆を入れたパン」という意味。)

湯種を20%練り込みモチモチ食感に仕上げたパン生地とうぐいす豆を合わせました。塩味とうぐいす豆の甘みがやみつきになる菓子パンのような食事パンです。

中はモチモチ、表面がパリッと仕上がるように油分を少なめにするなど生地の配合を工夫しています。

仕上げに塩をトッピングしているため、塩分も摂れるので熱中症対策にもピッタリのパンです。

**とろ〜りクリームパン (抹茶) 「パン好きの牛乳に合うパン」開発コンテスト 優勝**

抹茶を練り込んだパンに、香り高い「西尾の抹茶」を使用。

口どけが良くなるように抹茶クリームをそのまま使わず、ホイップクリームを合わせ、パンを焼いた後にひとつひとつ注入しています。

これは、「パン好きの牛乳」「パン好きのカフェオレ」を発売しているカネカ食品と取り組んだ社内コンペ商品です。7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。

**チキンとズッキーニのレモンオイルパスタ**






【ちょこっとDeli】

彩り鮮やかな9種類の野菜とサラダチキンをトッピングしたサラダパスタです。

暑い季節にサッパリと食べやすい、すだち風味ドレッシングでお召し上がりください。

■ 2023年6月人気ランキング

不動の人気を誇るミルクパンは順調に売れ行きを伸ばしました。
注目すべきは、4位の甘夏フラワーで、毎年この時期に販売されている人気商品です。
7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	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。
4位	かわいい見た目は 職人の技 甘夏フラワー		広がる甘夏の香りとほ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つ折りで見えます。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。
5位	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。

6位 フランク 7位 欧風カレーパン 8位 チーズボロネーゼ 9位 ちぎりパンミルククリーム

10位 マスタードウインナー

■大阪で創業77周年 7月7日は何かが起きる!?

■大阪で創業77周年を記念して

クックハウスはキャンペーンを実施します！

クックハウスを運営する株式会社ダイヤは、1946年(昭和21年)に大阪・鶴橋で創業し、今年77周年を迎えました。

創業から70年以上、パン職人の思いのこもった丁寧なパン作りを心がけてきました。おかげさまでクックハウスは、現在、大阪・奈良を中心に20店舗でご愛顧いただいております。

77年間、支えてくださった関西のみなさまに感謝の気持ちをお伝えするキャンペーンを7月7日(金)から7日間限定で行います。

キャンペーンの詳細は、7月4日(火)に配信するリリース内と大阪府・奈良県内のクックハウス24店舗で発表する予定です。



クックハウスはおかげさまで77周年

■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