

2024年8月7日  
昭和産業株式会社

## しっとり柔らか、ミルクとバターのおいしい味わい ホームベーカリーで高級食パンが作れる、好評のパンミックス 美味しさそのまま、よりふっくら、しぼみにくくリニューアル！ 『ぜいたく生食パンミックス』 2024年9月1日（日） リニューアル発売

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、ホームベーカリー専用の『しあわせの生食パンミックス』を『ぜいたく生食パンミックス』としてリニューアル。2024年9月1日（日）より全国の取り扱い各店にて発売します。

2021年に、ホームベーカリーで“高級食パン”の品質を実現できるパンミックスとして『しあわせの生食パンミックス』を発売。しっとり柔らかな食感の生食パンが簡単に作れることから、ホームベーカリーユーザーの間で品質が評価される人気商品となりました。しかし、柔らかさゆえに「しぼんでしまう」「カタチが崩れてしまう」という声もありました。

この度のリニューアルでは『ぜいたく生食パンミックス』として、高級食パンのようなしっとり柔らか、おいしい甘さの品質はそのままに、配合と処方を見直すことでしぼみにくく、よりふっくらきれいに仕上がる商品に生まれ変わりました。

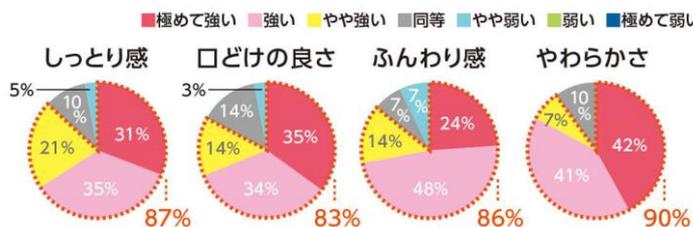
よりふっくら  
しぼみにくく  
リニューアル！

### 商品特長

#### 1 しっとり柔らか、ミルクとバターのおいしい味わい

厳選したパン用小麦粉と乳原料、バターパウダーをバランス良く配合。しっとり口どけのよい食感に、おいしい甘さでぜいたくな時間をお届けします。

#### ご試食者の80%以上が高級食パンに求められる品質を実感



当社調べ  
試食アンケート  
n=29

NEW

#### 2 よりふっくらきれいに仕上がる

配合や処方の見直しにより、生地のお骨格を安定化させることでしぼみにくくなりました。

#### 3 高級感のあるパッケージ

パッケージのイラストは木版画絵本作家の『彦坂木版工房』が作成。より高級感のあるデザインで品質の高さをお伝えします。

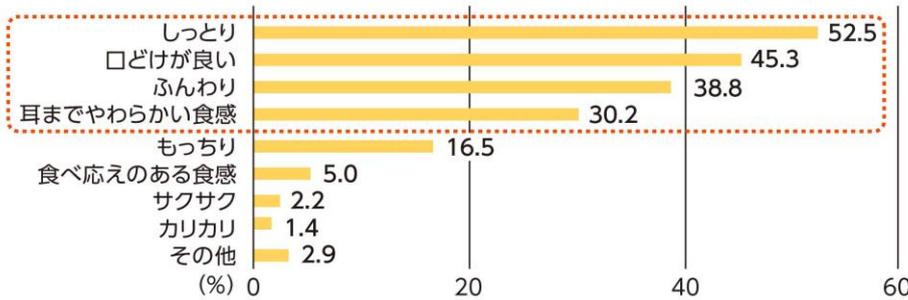


作り方は簡単！

ホームベーカリーに、  
本品と牛乳（または水）、  
ドライイーストを入れるだけ

## ～商品開発の背景について～

### 高級食パンに求める品質について



当社調べ  
2024年5月実施  
n=139 (複数回答可)

高級食パンに求められる品質は  
「しっとり感」「口どけの良さ」「ふんわり感」「やわらかさ」

### 従来品の評価 「Amazon」従来品の口コミより一部抜粋

#### 高級食パンに求められる品質は高評価

- ふわふわで甘みがあり、ホームベーカリーで作ったとは思えない
- しっとりふわふわなパンで気に入って再購入した
- 高いお金を出して名店の生食パンを買う必要がなくなった

#### しぼみや腰折れなどが気になる・不満

- 膨らみすぎて焼きあがったパンは立たせることもできない
- まるで風船がしぼんでいくようにつぶれてしまった
- やわらかすぎて粗熱を冷ましている間につぶれる

評価いただいた品質そのままに不満点を改良

### 『ぜいたく生食パンミックス』商品概要

商 品 名	『ぜいたく生食パンミックス』
発 売 日	2024年9月1日(日)
内 容 量	290g(1斤分)
特 長	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ ホームベーカリーで高級食パンの品質を実現できるパンミックス。</li><li>✓ しっとりやわらか、ミルクとバターの味わい。</li><li>✓ よりふっくらきれいに仕上がる。(リニューアル前との比較)</li><li>✓ 用意する材料は本品と牛乳(または水)とドライイーストだけ。</li><li>✓ 高級感のあるパッケージ。</li></ul>
希望小売価格(税込)	413円
販 路	全国の取り扱い各店

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>  
昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室  
TEL: 03-3257-2042 担当: 赤松・関口