

香りと味に心ほどける 専門店のようない生食パンをご家庭で

## 『しあわせの生食パンミックス』

～ミルクとバター香り、やさしい甘さ。翌日もしっとり、そのままでも美味しい～

2021年3月1日(月) 新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”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 新妻一彦)は、ホームベーカリーでだれでも手軽にしっとりやわらかな生食パンが作れる『しあわせの生食パンミックス』を2021年3月1日(月)より全国の取り扱い各店にて発売します。

しっとりと口どけ良く、そのまま食べておいしい高級食パン。今年はウイズコロナの生活の中で、家にいる時間が増えたことや、近くに店舗がない、コストパフォーマンスよく毎日おいしい食パンを食べたいなど様々な理由から、ホームベーカリーを所有して手作りの食パンを焼く家庭も増えています。また市場では、高級食パンの販売額や専門店の店舗数が成長しております。

そこで、ご家庭で手軽に有名店のような贅沢感を味わえるホームベーカリー用生食パンミックス粉を開発しました。

『しあわせの生食パンミックス』は、1袋で丁度1斤分の使い切り容量。水とドライイーストを使うだけで、手軽に、ホームベーカリーで風味豊かな生食パン作れます。主原料はカナダ産 No.1 グレード小麦の小麦粉(小麦粉中9割)を使用。バター粉末や乳素材が配合されているので、しっとりやわらか、やさしい甘さで風味豊か、そのままでもトーストしてもおいしい生食パンに仕上がります。

また、翌日もしっとりしたやわらかさがつづき、耳までおいしくお召し上がりいただけます。

パッケージには木版画絵本作家の「彦坂木版工房」のイラストを起用。パンのやわらかさをイラストで表現しました。

『しあわせの生食パンミックス』で毎日焼きたての生食パンをお楽しみください。



### 商品特長

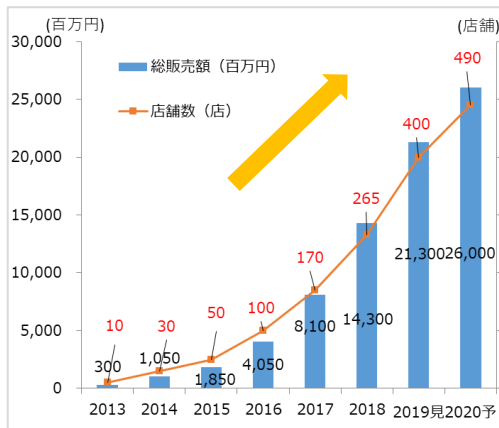
手軽に有名店のような  
贅沢な生食パンが味わえます



- 1 ホームベーカリーでもしっとり甘くて翌日もやわらかい生食パン**  
バター粉末や乳素材を配合し、やさしい甘さを実現。そのままでも、トーストしてもおいしさが楽しめます。
- 2 小麦原料にこだわりました**  
カナダ産 No.1 グレード小麦の小麦粉を使用(小麦粉中9割)。
- 3 水とドライイーストだけで簡単につくれます**  
ホームベーカリー用のミックス粉です。容量は1袋1斤分の使い切りなので保存も安心。牛乳で作ると、口どけ良くミルク風味豊かな味わいに仕上がります。
- 4 パッケージは人気の「彦坂木版工房」デザイン**  
パンのやわらかさをイラストで表現  
パッケージには木版画絵本作家の「彦坂木版工房」のイラストを起用。しっとりとやわらかなパンのイメージをパッケージでも表現しました。

## 市場動向 ～商品開発の背景について～

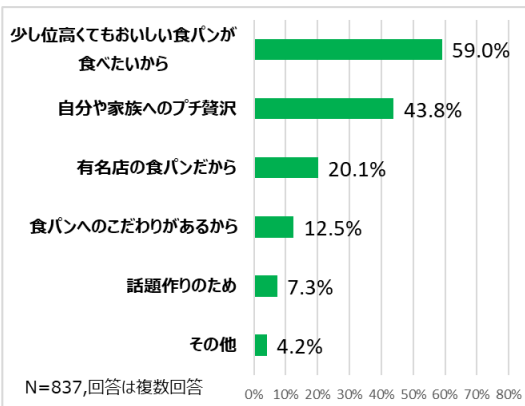
### 高級食パン専門店市場規模推移



出典) ㈱富士経済「パン市場のチャネル別需要分析調査 2019」よりグラフ化

2013年以降、多くの専門店が登場  
年々市場規模は増加

### 高級食パンを食べる理由(全体)



出典) 矢野経済研究所「パン市場の展望と戦略 2019」よりグラフ化

毎日食べるものへのこだわり、  
ご褒美感、プチ贅沢などの理由で  
高級食パンを選んでいる

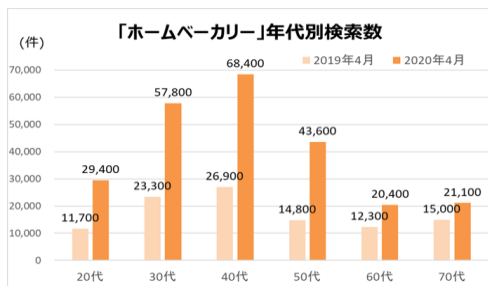
### 高級食パン品質特長

- ✓食感は“しっとり感”、“生地のやわらかさ”
- ✓味は、“甘さ”、“乳風味”  
生クリーム、バターを使用し乳リッチ
- ✓翌日もしっとりで、“そのまま食べて口どけがよく、おいしい”

当社調べ

「そのまま生で食べる」が  
＝“生食パン”

### 「ホームベーカリー」年代別検索数



出典) ㈱ヴァリューズ、「ホームベーカリーの売り上げ増加から見る新型コロナウイルス後の変化、2019-2020年」よりグラフ化

コロナ禍以降、ホームベーカリー(家電)の  
検索者数は上昇している

毎日手軽に有名店のような贅沢感を味わえる  
ホームベーカリー用「生食パンミックス粉」を開発!

新ライフスタイルの中で  
自宅でおいしいパンを食べたい需要に対応!

### 『しあわせの生食パンミックス』商品概要

商 品 名	『しあわせの生食パンミックス』
発 売 日	2021年3月1日(月)予定
内 容 量	290g(1斤分)
特 長	<ol style="list-style-type: none"> <li>ホームベーカリーでもしっとり甘くて翌日もやわらかい生食パン</li> <li>カナダ産 No.1 グレード小麦の小麦粉を使用したこだわり原料(小麦粉中9割)</li> <li>水とドライイーストだけで簡単</li> <li>人気木版画絵本作家「彦坂木版工房」デザインのパッケージでパンのやわらかさを表現</li> </ol>
希望小売価格(税込)	378円
販 路	全国の取り扱い各店

#### <お客様からのお問い合わせ窓口>

昭和産業株式会社 お客様相談センター  
フリーダイヤル: 0120-325-706(平日 9時~17時)

#### <昭和産業に関するお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当: 赤松  
TEL: 03-3257-2042