

◆インストアベーカリー ロングセラー商品に新しい風◆
「ホテル食パン」 イーストフード・乳化剤不使用に
11月21日から全国600店舗発売

フジパングループの事業会社、フジパンストア株式会社。九州フジパンストア株式会社。北越フジパンストア株式会社（本社：愛知県名古屋市）は、全国の食品スーパーに出店しているオーブンフレッシュベーカリー600店舗において、11月21日より、ロングセラー商品「ホテル食パン」をイーストフード・乳化剤不使用で製造・発売します。

「ホテル食パン」は、1978年の発売から2018年に40年を迎えるロングセラー商品として、年間約650万本を販売しています。ホテル食パンは、店内の厨房で粉から仕込み、毎日、店舗で焼き上げています。このたびのリニューアルにより「イーストフード・乳化剤不使用」の食パンとして生まれ変わります。ホテル食パンの本来の特長である、しっとりやわらかな食感、口溶けの良さに加え、すっきりとした味わいとなります。

「イーストフード・乳化剤」はこれまで、食品添加物として、パンの発酵を促し、品質安定の為に使用していましたが、添加物に関心の高い若い主婦層や子育て世代のお客さま層にも、安心して食べていただける、おいしいパンを目指し、改良を重ね、このたびの発売を迎えることが出来ました。

フジパンストアは、これからも、お客さまの毎日の暮らしにお役に立てるベーカリーを目指して、高い品質と、心温まる接客に努めていきます。



<商品概要>

【商品名】

ホテル食パン

【発売日】

1978年4月12日

【価格】

本体価格 540 円、税込価格 583 円

【販売店舗】

全国(一部店舗を除く)

【商品名由来】

発売当時の1970年代、ホテルで食事をするのは、贅沢なひとときとして、非日常の楽しみとされていました。普段行くことのできない、高級ホテルの食パンをイメージしてバター風味でリッチな気分を味わえる食パンを開発し「ホテル食パン」と名付けました。

【商品特長】

ふんわりやわらかな食感、ほんのりバター風味、くせのない甘さは、そのままでもコクがあります。乳化剤を使用しないことで「すっきり」とした味わいも加わりました。トーストにする場合は、厚切りがおすすめ。カリッとした焼き目とふんわりとしたやわらかさが両方楽しめます。パンのみみまでやわらかに焼き上げていますので、サンドイッチにも合う食パンとなっています。

<イーストフード、乳化剤について>

厚生労働省認可の食品添加物の一種。

イーストフードとは イースト(パン酵母)の発酵促進のために使用する食品添加物。

(使用目的)

- ・高品質で安定した製品を作れるとされてきた為。
- ・パン生地を膨らませる力を強化し、ふっくらしたボリューム感を与える為。

乳化剤とは水分と油分を安定的に混ぜるために使用する食品添加物。

(使用目的)

- ・パン生地に入れる材料を混ぜりやすくする為。
- ・やわらかさやふんわりとしたボリューム感を出す為。