

報道関係者 各位

2019年11月1日

ベルメゾン マンスリークラブ

「こねない」、「電子レンジで発酵」失敗なしの手作りパンキット！

『いつでもパン曜日』11月1日発売開始

～人気料理研究家・松本有美（ゆーママ）さん、はじめての商品監修！～



株式会社 千趣会（本社：大阪市 代表取締役社長：梶原健司 以下千趣会）の通販事業ベルメゾンは、ベルメゾンマンスリークラブより、料理研究家として活躍されている松本有美（ゆーママ）さんが初監修した、パンづくりの手作りキット『いつでもパン曜日／6回シリーズ』を、2019年11月1日に発売を開始いたします。

『いつでもパン曜日』は、料理研究家の松本有美（ゆーママ）さんが、はじめて商品監修に取り組んだ商品です。試行錯誤の末、完成したオリジナルレシピをもとにパンミックス粉の配合や素材にこだわり、他にはない画期的な手作りパンキットが完成しました。

パンづくりで難しいイメージのある「こねる・発酵」を「混ぜる・レンジ発酵」にしたオリジナルレシピで、2～3時間かかるパンづくりが約35分で完成します。また、初心者でも失敗しないように、Web専用ページで作り方を動画で紹介しています。

■ カンタン手順で初心者さんでもOK

レンジ発酵（15秒×2回）＆混ぜて、約35分で完成します。

※基本のまるパン、ちぎりパン、アレンジパンの3種類のレシピを紹介しています。



「きほん」の6種類のパンづくりを楽しめるシリーズです。



※サイクルフリー商品のため、お客様がストップされるまで繰り返し商品をお届けします。

※アレンジ成形はお届けメニューによって内容が異なります。

※用意する材料は、水や牛乳、卵、バターなど普段から冷蔵庫にあるものでOK。思い立った時に手軽に作ることが出来ます。

【お届け内容】

- オリジナルパンミックス粉(2袋・2回分)、ドライイースト(2袋・2回分)、レシピ
※ レシピは写真付きで作り方を丁寧に説明、パンづくりに役立つコラムも掲載。
また、QRコードから、レシピ動画を見ることもできます。

➢ 商品詳細 URL:

https://www.bellemaison.jp/ep/srvlt/EPFM00/EPFM0002/dProdDtlMcShow?BELN_SHOP_KBN=200&KAT_BTG_O=F34312_880_2019_57&origin_get=1

【松本有美さん プロフィール】



料理研究家、元ベーカリーカフェ店長、パンコンシェルジュ。
2018年のレシピブログアワード「パン部門」グランプリ、
トレンド料理アワード大賞『魔法のパン』受賞。
テレビや雑誌、企業のレシピ開発、レシピ本出版などを中心に活動中。
2019年、café Muku をオープン

千趣会は、就職や結婚、出産、子育て、自分磨きなど、女性の一生のさまざまなライフステージに寄り添い、女性を笑顔にする商品とサービスを提供してまいります。

【消費者向け 問合せ先】

ベルメゾンコールセンター 0120-11-1000 (受付時間:9時~21時)

◎ 本件に対するお問合せ
千趣会 PR 事務局 (株)メディコ内
担当: 永野、下村
TEL:03-3457-7571 E-mail: shimomura@medico-pr.co.jp