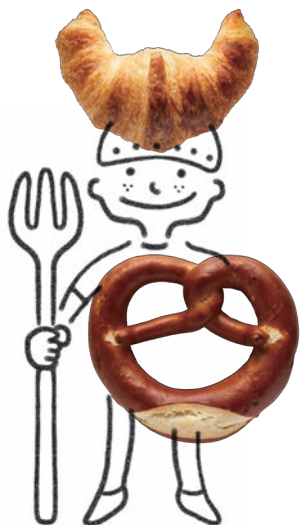


おうちで焼きたって冷凍パン

# Yakitatté

ヤキタッテ



## 本格焼きたてパンが自宅で簡単に楽しめる！ 冷凍パンの自動販売機「Yakitatte(ヤキタッテ)」が 愛知県豊田市・みよし市に4店舗オープン

旬のフルーツスイーツやしょうがパウダーやはちみつ等を百貨店催事・ポップアップストアで販売する、エレクトラス株式会社カノンファーマーズパーラー（本社：愛知県豊田市、取締役：鏡 友子）は2022年5月14日（土）、豊田市・みよし市にて冷凍パン「Yakitatte（ヤキタッテ）」の自販機での販売を開始したことをお知らせします。



Instagram URL: <https://www.instagram.com/yakitatte/?hl=ja>

### Yakitatte コンセプト

焼きたてパンの甘い香り、小麦の風味、食感…パンは何ととっても焼きたてが一番。パン屋さんで「焼きたてパン」を買っても、家に帰って食べる頃にはもちろん「焼きたて」ではありません。Yakitatteの冷凍パンなら、レシピも見ないで、生地もこねず、成形もしないで、オーブンで焼くだけでヨーロッパ仕込みの本格的な焼きたてパンが楽しめます。大きくふくらむ様子を眺めたり、香ばしい香りに包まれたり、焼きたてパンがくれる幸せな気分をお手軽に味わえます。コロナ禍で人々の生活習慣は変わり、自宅での時間の過ごし方は変化しています。おうち時間が注目される昨今、Yakitatteのパンを焼いて幸せな時間を過ごしてみたいはいかがですか？

## Yakitatteの特徴

自動販売機で販売しているので24時間365日いつでも気軽に利用できます。

「明日の朝、焼きたてパンが食べたい!」というときもYakitatteのパンがあれば、その願いが叶います。

冷凍で販売しているので、食べたい分量だけ解凍して、残りはまた冷凍することが可能です。

焼き方も簡単! Yakitatteのパンは、オーブンで指定の時間通りに焼けば、

誰でも「パン屋さんになれるかも」と思うくらい、おいしく焼けます。



## Yakitatte のおいしい仲間たち



ミニクロワッサン(10個)

¥1,000

ピュアバターを使用した、フランス産のクロワッサン。まずは試してほしいYakitatteの定番です。

解凍→オーブン予熱200℃→  
180℃16~19分



AOPミニクロワッサン(8個)

¥1,300

フランス・イズニーのAOP発酵バターをたっぷり使用。香り豊かでリッチな味わいは感動級のおいしさです。

解凍→オーブン予熱200℃→  
180℃16~19分



バターインプレッツェル(2個)

¥1,000

本場ドイツ製造のプレッツェル。中に詰めた発酵バターとほんのり塩気のあるもっちり生地が相性抜群です。

オーブン不要 自然解凍



アップルパイ(10個)

¥1,200

バターたっぷりのパイ生地と甘酸っぱいアップルピューレを包み込みました。お子様にも人気です。

解凍→オーブン予熱220→  
200℃20~23分

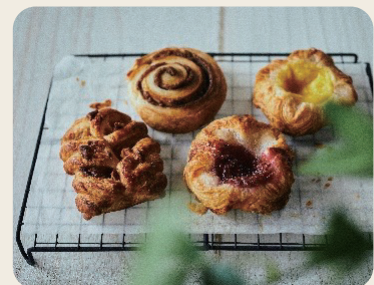


ミニドーナツ(8個)

¥1,000

甘酸っぱいイチゴのフィリングを詰めたストロベリー、ビターなチョコがけ&ミルクチョコのトッピングに2種類の味。

オーブン不要 自然解凍



ミニデニッシュ(8個)

¥1,200

メープル・ピーカン、ラズベリーデニッシュ、シナモンロール、カスタードデニッシュの4種が一度に楽しめます。

解凍→オーブン予熱220℃→  
200℃17~20分

## Yakitatte 設置場所 (QRコードは詳細マップです)



T-FACE 1階  
北口出入口



トヨタ若宮駐車場南側  
(愛知県豊田市若宮町7-2-4)



三好ヶ丘アールビル  
(愛知県みよし市三好丘緑3丁目1-1)



R153 鉄工団地前  
(愛知県豊田市広久手町5-28-6)

## カノンファーマーズパーラー 概要

名称 : エレクプラス株式会社 カノン ファーマーズパーラー事業部  
所在地 : 愛知県豊田市高崎町兼近70 豊田市公設地方卸売市場1階  
設立 : 2021年10月  
代表者 : 取締役 鏡 友子  
URL : <http://www.kanoncoffee.jp/>

事業内容: 地元の卸売市場や契約農家から仕入れた旬のフルーツスイーツをはじめ、  
国産しょうがを使った蒸しょうがパウダーや地元産の非加熱はちみつ等、  
百貨店催事・ポップアップストアにて販売しています。



冷凍パン自販機 Yakitatte(ヤキタッテ)に関するお問い合わせ

カノン ファーマーズパーラー (PR担当: 平野・深谷) MAIL: [info@yakitatte.jp](mailto:info@yakitatte.jp)