

報道関係者各位
プレスリリース

2016年 3月 29日
ブーランジェリー パン・パリッシュ

お取り寄せ第2弾、新食感の冷凍クリームパンを発売 通常の2倍のクリームをひんやりとした食感で楽しめる ～賞味期限も7倍で、廃棄ロスを解決～

大阪府寝屋川市で店舗をかまえる、ブーランジェリー パン・パリッシュ(オーナーシェフ：小串 一行、住所：大阪府寝屋川市)は、新食感「冷凍したプレミアムクリームパン」を発売します。「冷凍したプレミアムクリームパン」とは、従来製品の2倍のクリームを入れたプレミアムクリームパンをあえて冷凍したものです。

プレミアムクリームパンを冷凍販売することにより、まとめ買いやお取り寄せ需要にも対応し、ブーランジェリーの悩みでもある短い賞味期限問題や廃棄ロスを減らすことも可能にしました。

【「冷凍したプレミアムクリームパン」開発、販売の背景】

お取り寄せの人気商品である冷凍カレーパンよりヒントを得て、クリームパンを冷凍したところ、ひんやりとしたクリームに新しい食感のおいしさを発見。2週間以上も日持ちするため、日持ちが短く廃棄ロスが出てしまうという悩みも解消でき、今回の発売に至りました。すでに人気のお取り寄せ商品 冷凍カレーパンに続く第2弾として販売します。

【商品情報】

商品名：プレミアムクリームパン

価格：180円(税別) / 1個(常温・冷凍 同価格)



【ブーランジェリー パン・パリッシュの詳細】

京阪寝屋川市駅より南東へ徒歩 12 分の地域密着型のパン屋です。お客様に安心安全に食べていただける無添加のパンを基本としてパン作りをしています。ソフトなパン～ハードなパンまで最大で約 70 種類のパンを主に地元のお客様を対象に店頭販売しております。特に菓子パンやオーナーシェフがフランス名店での経験を積んだハード系のパンは自家製の天然酵母を使用しており、時間が経っても固くなりにくいと評判です。小麦粉は世界最高峰と称されるカナダ産を主とし、食事系やフランスパンには北海道産の小麦粉をベースに使用。きめが細かくもちもちしっとりとしたパンが焼きあがります。

2012 年よりお客様の多数のご要望により初心者の方でも家庭で上手く無添加で体にやさしいパン作りができるようにパン教室を開講いたしました。参加者の 9 割近くの方がリピートしており、生徒さんから「以前より家庭で失敗することがなく美味しいパンが焼けるようになった」とお褒めの言葉もいただいています。

【今後の展開】

プレミアムクリームパンのバリエーションを増やしたり、夏に向け、クロワッサンにアイスクリームをサンドした商品を開発したりしていく予定です。フランスで修業したオーナーシェフの技と、新しいアイデアでさらに力をいれてまいります。

本件に関するより詳しい内容をご希望でしたら、当社ではマスコミの方の取材お申し込みを随時受け付けておりますので、是非お問い合わせください。

【会社概要およびお取り寄せ問い合わせ先】

名称 : ブーランジェリー パン・パリッシュ
オーナーシェフ : 小串 一行(オグシ カズユキ)
所在地 : 大阪府寝屋川市清水町 26-3
URL : <http://www.pan-parish.com/>

【本件に関する問い合わせ先】

ブーランジェリー パン・パリッシュ広報担当(大原コンサルタント)
〒194-0032 東京都町田市本町田 2424-1 HO12-103
担当 : 大原 義伸
電話 : 090-3579-7055
メール : buggyo06@gmail.com