

2011年6月20日

家庭用冷凍パンの新市場創出に向けて、新しい食のスタイルを提案
焼きたてのおいしさをそのまま食卓に
冷凍パンブランド「Bakers Select」(ベーカーズセレクト)デビュー

牛乳だけで仕込んだ「ミルクパン」
焙煎小麦はいが入り「胚芽ブレッド」
外はカリカリ中はフワフワ「メロンパン」
フランス産発酵バターを折り込んだ「クロワッサン」
サクサク生地とひんやりチョコクリームの新食感「チョコクロワッサン」
北海道十勝産あずきの粒あん入り「あんこクロワッサン」

9月1日より、全国にて上記6品を一挙新発売

テーブルマーク株式会社(本社:香川県観音寺市、社長:山田良一)は、冷凍パンブランドとして、「Bakers Select」(ベーカーズセレクト)を立ち上げ、「ミルクパン」、「胚芽ブレッド」、「メロンパン」、「クロワッサン」、「チョコクロワッサン」、「あんこクロワッサン」の6品を9月1日より全国で新発売します。

今回立ち上げたブランド「Bakers Select」は、家庭での短時間簡単調理で、焼きたてパンのプレミアム感を味わえる冷凍パンのブランドです。テーブルマーク独自の発酵・製パン・冷凍技術を結集した商品であり、パンのおいしさと鮮度をキープ。食べたいときにいつでも「サクサク」「ふわふわ」の食感が手軽に味わえます。また、おやつや朝食など、様々な食シーンでご利用いただけるようラインナップも充実。冷凍食品売り場の新しい顔として、食卓に新しい食のスタイルを提案します。

■ミルクパン

牛乳だけで仕込んだ甘みのある生地がおいしい、ふわふわの食感で口どけもふんわりやわらかなプレーンパンです。コクのある旨みが特長で、リッチなのに毎日食べても飽きの来ない美味しさです。電子レンジで冷凍から僅か20秒でふんわりしっとりした食感が味わえます。

■胚芽ブレッド

風味がよくヘルシーな焙煎小麦胚芽を使用。ふわふわの食感が美味しいベーシックな食事パンです。ミネラル豊富な小麦の焙煎胚芽を使用して見た目にも味わい(風味)にも特長があります。電子レンジで冷凍から僅か20秒でふんわりしっとりした食感の美味しさが味わえます。

■メロンパン

手作業でひとつひとつ丁寧につけた格子模様がかわいい、ちいさなサイズのメロンパン。本格的な味わいに加え、外はカリカリのビスケット生地、中はリッチなフワフワ生地で、二つの食感が楽しめます。

■クロワッサン

フランス産発酵バターを使った本格クロワッサンです。コクのある香り豊かなバターを24層の生地折り込んだサクサクとした食感が絶妙な美味しさを奏でる逸品です。

■チョコクロワッサン

あったかサクサクココア生地とひんやりチョコクリームの組み合わせが新しい、新食感チョコクロワッサンです。ひんやりとなめらかなチョコクリームが口の中ですとろりと広がります。

■あんこクロワッサン

クロワッサン生地に北海道十勝産あずきの粒あんが入ったあんこクロワッサンです。
粒あんの上品な甘みとクロワッサン生地のサクサク食感が絶妙なバランスです。

※電子レンジ調理時間については 500W、1 個あたりの場合を記載しています。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	容量	推奨調理方法※
ミルクパン	6個入	電子レンジ
胚芽ブレッド	6個入	電子レンジ
メロンパン	6個入	オーブントースター
クロワッサン	6個入	オーブントースター
チョコクロワッサン	4個入	オーブントースター
あんこクロワッサン	4個入	オーブントースター

※すべての商品は自然解凍でもお召し上がりいただけます。

商品パッケージ画像は以下の通りです。



■お客様からの商品に関するお問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578