

日糧製パン函館工場で開発・生産 「はこぱん」シリーズのお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、平成29年11月1日（水）より、当社函館工場が開発・生産した菓子パンシリーズ「はこぱん」を東北・道南エリアにて先行販売しております。北海道産原料を使用したシリーズで、ご好評につき12月27日（水）より北海道全域に販売エリアを拡大いたしました。詳細については下記の通りです。

記

1. 開発経緯

当社は「おいしく、北海道らしく。」の方針のもと、北海道にこだわった商品づくりにより、北海道の魅力により多くのお客様に発信したいと考えております。今回、北海道外の販路拡大により、より多くのお客様に北海道のおいしさをお届けしたいと考え、北海道産原料を使用した、日持ちのする菓子パン6種類を当社函館工場が開発いたしました。それぞれの素材のおいしさを活かしたラインナップで、パッケージには北海道に生息する動物のイラストを起用し、お子様から幅広い年代のお客様に、親しみを感じていただけるデザインとなっております。当社は、今後も各地の名産を使用した商品展開を継続してまいります。

2. 商品特長

- ・北海道産原料使用（函館牛乳、十勝産金時豆、十勝産小豆）
- ・おいしさが長持ちする、ロングライフ商品（賞味期限日数15日）。買い置きに便利！

3. 商品概要



「函館メロンパン」
函館牛乳を使用した優しい甘さのメロンパンです。



「十勝産金時豆パン」
十勝産金時豆の甘納豆を手包みしました。



「十勝産小豆のこしあんぱん」
十勝産小豆のこしあんを包みしました。



「国産米粉のキャラメルパン」
国産米粉を配合した生地キャラメル風味クリームを折りこんで焼き上げました。



「国産米粉のチョコパン」
国産米粉を配合した生地チョコクリームを折りこんで焼き上げました。



「国産米粉のミルク風味パン」
国産米粉を配合した生地ミルク風味クリームを折りこんで焼き上げました。

※希望小売価格 12個セット1,440円（税抜） 1個当たり 120円（税抜）

4. 全道展開拡大日 平成29年12月27日（水）

以上

お問合せ先 函館工場 0138-41-2345
本社業務部 担当 相良、西脇 011-851-8488

おいしく、北海道らしく。

日糧製パン株式会社