

十勝産バター入りクリームを贅沢に配合した本格デニッシュブレッド

『プレミアムデニッシュ』新発売
4月1日(日)より

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30年4月1日(日)より、お客様の食への本格志向に対応し、十勝産バターの香り豊かな「プレミアムデニッシュ」3品を発売致します。詳細については下記の通りです。

記

特徴

- ・十勝産バター入りクリームを当社従来品よりも贅沢に配合することで、上品な味わい、香り、口どけを生み出しました。そのままでも美味しくいただけますが、トーストするとその特徴を一層お楽しみいただけます。
- ・独自の技術により、デニッシュに欠かせないきれいな層を生み出しました。ほどけるような口どけと、トーストした時のサクッリ感を引き立たせます。
- ・通常の食パンよりもミニサイズの食べやすい大きさで、おいしさを凝縮。
- ・パッケージは、金をベースにした重厚な色合いで、高級感と凝縮されたおいしさを表現しました。

おすすめの食べ方、シーン

- ・何もつけずに1200Wで約1分半トーストすることで、生地にしみたバターの甘みと香りを引き立たせ、表面のサクッリ感をお楽しみいただけます。
- ・朝食はもちろん、ゆったりと過ごす時間にもおすすめです。



プレミアムデニッシュ (3)
オープンプライス



プレミアムデニッシュ
レーズン (3)
オープンプライス



プレミアムデニッシュ
くるみ (3)
オープンプライス



発売日 平成30年4月1日(日)
販売地域 北海道全域のスーパー・一般小売店
販売計画 発売初月シリーズ計 30万個

当社は今後も「おいしく、北海道らしく。」をコンセプトに、多様化するお客様のニーズに対応し、お客様に喜ばれる製品をお届けいたします。

以上