

コロナ禍で高まる手づくりパンへの需要を受け、
ホームベーカリーいらずで“本格的”な焼きたてパンが手軽につくれるパンキットが登場！

「L'Oven おうちパン職人シリーズ」

6月15日(月)からWEB限定発売

～産直グルメが当たる！「#LOven おうちパン職人」Instagramキャンペーンも実施～

敷島製パン株式会社(Pasco、本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:盛田 淳夫)は、オンラインショップ限定ブランド「L'Oven(ル・オーブン)」より、ご自宅で“本格的”な焼きたてパンを手軽につくることができるL'Oven おうちパン職人シリーズ「国産小麦のパンキット」「国産小麦の全粒粉パンキット」「冷凍生地のアレンジパンキット」を6月15日(月)よりWEB限定で発売いたします。

【L'Oven おうちパン職人シリーズ 特設サイト】:<https://www.pasconet.co.jp/pankit-lp/>



「L'Oven おうちパン職人シリーズ」
好みに合わせて選べる3タイプを発売

時間と香りをとことん楽しむ

国産小麦の
パンキット

時間と香りをとことん楽しむ

国産小麦の
全粒粉パンキット

職人氣分を手軽に楽しむ

冷凍生地のアレンジパンキット

“ホームベーカリー”いらずで、本格的な焼きたてパンを、手軽にご家庭で。

L'Ovenは、ご家庭で気軽に焼きたてが食べられる焼成後冷凍パンブランドとして、様々な冷凍パンを販売してまいりました。昨今、新型コロナウイルスの影響により家で過ごす機会が増え、パンやお菓子づくりへの興味関心が高まっています。そんな中、L'Ovenは『ご自宅に“楽しいとおいしい”を届けたい』という思いから、ホームベーカリーいらずで、本格的な焼きたてパンを手軽につくることができる「おうちパン職人シリーズ」を発売する運びとなりました。

週末のランチなどいつもより贅沢な気分を味わいたい時や、自分でパンをつくって楽しみたい時に、おうちパン職人シリーズが、焼きたてパンの香りとおいしさで、おうち時間を豊かに彩ります。

また6月15日(月)～7月14日(火)の期間中にInstagramにて、おうちパン職人シリーズでつくったパンの画像と共にハッシュタグ「#LOven おうちパン職人」をつけて投稿すると、パンに合うおいしい産直グルメがもらえるプレゼントキャンペーンを実施します。

寝かせて待つ時間も、楽しみのうち。 おうちで簡単！本格欧風パンづくり！

「国産小麦のパンキッ」「国産小麦の全粒粉パンキッ」は、材料を混ぜて一晩冷蔵庫で寝かせるだけの簡単な作業で、欧風パンを気軽に楽しめるオリジナルレシピを開発しました。北海道の生産者が心を込めて育てた小麦「春よ恋」を、十勝の製粉業者で製粉し、パンづくりキットにしてお届け。時間と香りをとことん楽しんでいただくための商品です。

時間と香りをとことん楽しむ

国産小麦の パンキッ



北海道で栽培される小麦「春よ恋」でつくるパンキッ。本格的なフランスパンをかんたんにつくることができます。

2 回分入り。

1,458 円(税込・送料別)

時間と香りをとことん楽しむ

国産小麦の 全粒粉パンキッ



北海道産「春よ恋」の全粒粉のパンキッもご用意しました。香ばしく豊かな風味をお楽しみいただけます。

2 回分入り。

1,566 円(税込・送料別)

■パンキッキット内容(小麦粉・パン酵母・はちみつ)



■作り方イメージ



★公式 YouTube にて作り方公開中！ 仕込み編 <https://youtu.be/04ptO5xfziQ>
ベイク編 https://youtu.be/xMPZ_mxDIkM

■完成イメージ



★「パンキッ」原料のこだわり(北海道産小麦粉・全粒粉の2種)

◆小麦粉(春よ恋) 330g × 2 袋

北海道産の風味豊かな小麦「春よ恋」100%の小麦粉です。北海道の生産者が愛情込めて育てた小麦を北海道・十勝の製粉工場「十勝☆夢 mill」にて製粉しました。モチモチ感や甘みを、シンプルな配合の食事パンでお楽しみください。

◆パン酵母(とち野酵母) 5g × 1 袋

「地元で食べるパンは地元産の素材で作れないか」との想いから、帯広畜産大学と農研機構北海道農業研究センターの取り組みにより生まれた、エゾヤマザクラのサクランボからとれたパン酵母。北海道の厳しい自然を生き抜いた力強い生命力から、発酵力にも優れ、優しい香味を作り出します。

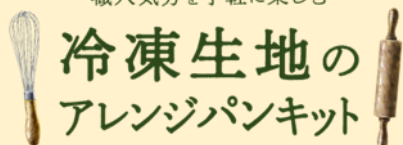
◆はちみつ(クローバー) 6g × 2 本

自然豊かな北海道で、クローバーの花のみから採ったはちみつです。甘い香りと濃厚な味わいが特徴です。

次はどんなパン、つくろう！？ アレンジ簡単！あなたもこれでパン職人！

「冷凍生地のアレンジパンキット」は、ベーカリーの職人も愛用する冷凍生地のうち、人気の白パン、クロワッサン、メロンパン、アップルパイの4種をセレクトしました。ひと手間加えれば様々なアレンジができて、パン職人気分を手軽にお楽しみいただけます。

職人気分を手軽に楽しむ



冷凍生地のアレンジパンキット

様々なアレンジが楽しめる冷凍生地のパンキット

人気の白パン、クロワッサン、メロンパン、アップルパイの4種が作れる「冷凍生地のアレンジパンキット」。お子さまと一緒に楽しみいただけます。冷凍でお届け。

1,980円(税込・送料別)



職人気分を手軽に楽しむ「冷凍生地のアレンジパンキット」内容

①ブリオッシュメロンパン…4個

ブリオッシュタイプのパン生地に、発酵バター風味のビスケット生地をかぶせました。焼きたてのメロンパンがご家庭で手軽に味わえます。

②クロワッサンシート…4個

バター風味のクロワッサン用シート生地です。

そのまま焼いて具材をサンドしたり、ウイナーを巻いて焼いたりアレンジ自在です。

③青森県産ふじりんごのパイ…4個

サクリとしたパイ生地に、糖漬けの青森県産「ふじ」りんごを使用したアップルパイです。

④白パン(小麦の匠)…6個

もちりとした淡い甘さと綺麗な味わいが特徴の生地玉です。

食事パンとしても、また惣菜パン用の台生地などにもおすすめです。



ENJOY BAKING！アレンジの数は、無限大！

「冷凍生地のアレンジパンキット」で、あなただけのオリジナルのパンを作ろう！



「L'Oven おうちパン職人シリーズ」でつくったあなたのパンを教えてください！

産直グルメが当たる！「#LOven おうちパン職人」キャンペーン

L'Oven(ル・オーブン)は、Instagramキャンペーンを6月15日(月)～7月14日(火)までの期間中実施いたします。今回のキャンペーンでは、おうちで本格的な焼きたてパンと一緒に楽しめる産直グルメをご用意しました。

期間中、L'Oven の公式 Instagram アカウントをフォローして、おうちパン職人シリーズのパンをつくって撮影し、「#LOven おうちパン職人」のハッシュタグを付けて投稿していただくと、3名様に産直のおいしいグルメをプレゼントします。

「#LOven おうちパン職人」Instagramキャンペーン概要

■キャンペーン名 : 「#LOven おうちパン職人」 Instagramキャンペーン

■キャンペーン期間 : 2020年6月15日(月)～2020年7月14日(火)

■応募方法 :

▼Step.1 L'Oven の公式 Instagram アカウント「@loven.jp」をフォロー

▼Step.2 おうちパン職人シリーズのパンをつくって、撮影

▼Step.3 ハッシュタグ「#LOven おうちパン職人」をつけて Instagram に投稿

■プレゼント賞品

- ・十勝野フロマージュ厳選チーズセット
- ・トヨニシファーム豊西牛ローストビーフ&ハンバーグ
- ・あしよろチーズ3点セット



L'Oven(ル・オーブン)」について

「L'Oven(ル・オーブン)」は、Pasco がお届けする焼成後冷凍パン菓子の通販限定ブランドです。“最高においしいパンを、最良の状態でお届けしたい”という思いから2018年11月より販売を開始しました。

L'Oven(ル・オーブン)のパンは、国産小麦の小麦粉^{※1}と日本国内で本場フランスの味を再現した独自のルヴァン^{※2}を使用。ゆっくりと低温で長時間発酵させ、石窯で丁寧に焼き上げた本格的な欧風パンです。丁寧に焼き上げたパンは、おいしさを損なわないように急速冷凍してご家庭にお届けします。ご家庭のトースターで温めるだけで、本格的な焼き立て欧風パンをお楽しみいただけます。

※1:一部商品を除く。

※2:ルヴァンはパンの発酵種。発酵時に乳酸菌由来の発酵生成物がパンに香りや風味を付与し、まさにパンのおいしさの種ともなる大切なものです。

【ご注文・商品の詳細お問い合わせ先】

L'Oven(ル・オーブン): <https://www.pascoshop.com/loven>

お問合せフォーム : <https://www.pascoshop.com/inquiryform>

公式 Instagram : @loven.jp (<https://www.instagram.com/loven.jp/>)



【訂正】2020年6月12日「北海道農業研究センター」を以下に訂正

(訂正前)「北海道農業研究センター」

(訂正後)「農研機構北海道農業研究センター」