

創業100周年の敷島製パン(Pasco)から北海道でしか買えなかった
特別な「超熟」が、ついにオンラインで全国販売！

「Pasco夢パン工房 超熟北海道食パン」

2020年7月1日（水）から発売！

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、「Pascoのオンラインショップ L'Oven（ル・オーブン）店」にて、北海道にある直営ベーカリー「Pasco夢パン工房」で販売している「超熟北海道食パン」を7月1日（水）より冷凍便にて全国発売いたします。

【Pascoのオンラインショップ L'Oven（ル・オーブン）】：<https://www.pascoshop.com/loven>



北海道限定の特別な「超熟」を、産地直送で冷凍便にてお届け

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。

このたび、北海道札幌市・江別市にある直営のベーカリー「Pasco夢パン工房」のみで販売しておりました「超熟北海道食パン」を、全国のみなさまにお届けすべく、オンラインショップで発売を開始いたします。Pasco夢パン工房で焼き上げたパンを、急速冷凍しておいしさをぎゅっと閉じ込め、産地直送で冷凍便にてお届け。北海道限定版の「超熟」をぜひご家庭でもお楽しみください。

【Pasco「超熟」とは・・・】

「超熟」は、「炊きたてのごはんのように毎日食べてもあきないおいしさ」をコンセプトに開発され、日本人好みの「もちり、しっとり」とした食感をお楽しみいただけるのが特徴です。

発売から20年を超えるロングセラー商品で、日本一売れている(※1)食パンです。

※1: インテージ・SCIデータ「食パン」全国市場における2010年4月～2020年5月のブランドシェア1位(金額ベース)



職人が一つひとつ丁寧に焼き上げる、北海道産小麦にこだわった「超熟」

Pasco夢パン工房は、北海道産小麦のおいしさを多くの人に知ってもらいたい、そんな“夢”が詰まったベーカリーです。

Pasco夢パン工房では、全て北海道産小麦から作られた小麦粉を使用しています。「ゆめちから」をはじめとして、「春よ恋」、「きたほなみ」など、最高のおいしさになるように風味や食感にこだわってブレンドしています。

その中でも特に人気の商品が、北海道限定の「超熟」です。北海道限定の「超熟」は、小麦粉を熱湯で α 化し低温でじっくり熟成させるPasco独自の「超熟製法」はそのままだけ、できる限り北海道産原料を使い、北海道の小麦のおいしさを引き出すためのオリジナル製法を用い、職人が一つひとつ丁寧に焼き上げています。もっちり、しっとりした食感で、小麦の豊かな風味や甘み、バターをの香りをダイレクトに感じられます。



Pasco夢パン工房「超熟北海道食パン」商品概要

小麦粉を熱湯で α 化し低温でじっくり熟成させるPasco独自の「超熟製法」で、もっちり、しっとりとした食感に焼き上げます。小麦粉は全て、「春よ恋」や「ゆめちから」など北海道産を使用した、Pasco夢パン工房で一番人気の北海道限定版「超熟」を焼き上げ、急速冷凍。焼きたてのおいしさをギュッと閉じ込めました。

■販売価格：

食パン2本入セット（2斤棒×2本） 1,600円（税抜、送料別途）

食パン3本入セット（2斤棒×3本） 2,400円（税抜、送料別途）

■発売日：2020年7月1日（水）



Pasco夢パン工房について

Pascoは小麦生産者や研究者の方々をはじめ、北海道の多くの方々と連携し、食料自給率の向上や豊かな食生活に貢献するための取り組みを進めています。そのパートナーシップをより深めるとともに、北海道のお客さまに Pascoのパンをお届けするために北海道札幌市・江別市に直営のベーカリー店舗「Pasco夢パン工房」をオープン。ここで販売するパンは、すべて北海道産小麦の小麦粉を使用しており、北海道小麦の魅力を知っていただくために運営しています。

【Pasco夢パン工房 特設サイト】

<https://www.pasconet.co.jp/yumepankoubou/>

■手稲店：北海道札幌市手稲区曙五条2-7-25 TEL:011-686-6201

■野幌店：北海道江別市西野幌107-1 ゆめちからテラス内 TEL:011-802-8885



国産小麦の活用と食料自給率への貢献

“ゆめちから”をはじめとする国産小麦の小麦粉や、国産原材料を使用したパンをつくり、広くお届けすることで、食料自給率向上に貢献していきたいと考えています。

日本の食料自給率は、1960年代は約70%でしたが、2018年度では37%(*2)まで下がっています。小麦の食料自給率は約12%。なかでもパン用小麦はさらに低くわずか3%と、ほとんどを輸入に頼っています。

このような「食料自給率の低下」という社会課題の解決に貢献していくため、Pascoは国産小麦の小麦粉を使ったパンづくりに取り組んでいます。2030年までに、Pascoにおける国産小麦の小麦粉使用比率を20%に引き上げることをめざしています。

*2:カロリーベースでの食料自給率。農林水産省ホームページより



Pascoの国産小麦の小麦粉使用比率の推移

Pascoでは年間的小麦粉調達量に対する、国産小麦の小麦粉調達量の比率を算出しています。



※2014～2017年は1月から12月までの年間実績値。

※2018年は1月から8月までの速報値です。

※「CSR報告書2017年度」に掲載の2017年の数値は1月から8月までの速報値です。

※国産小麦の生産状況などにより、使用比率が減少する場合があります。

創業100周年の敷島製パン

いつの時代も、社会とともに。

100年前、敷島製パンの創業者・盛田善平は、食糧難に苦しむ人々のために米の代用食としてパンづくりをはじめました。時代が移り変わっても、チャレンジ精神を発揮して、社会のために貢献できる企業でありたい。全ての商品・サービスをPascoブランドで展開するようになったいまも、その想いは変わりません。これからも支えていただいたお客さまへの感謝を忘れず、満足していただける商品・サービスをお届けします。



【敷島製パン100周年特設サイト】

<https://www.pasconet.co.jp/100year-anniversary/>