

おかげさまで  
サンドロール 70周年

Sand Roll Idea

あなたの  
アイデアが  
商品化!?

サンドロール募集  
キャンペーン

実施期間  
2023年  
5月1日(月)  
6月30日(金)  
23:59まで

応募総数  
3,423件

# 大賞発表

ご応募の全アイデアを審査しました!

採用  
ポイント

**新規性**

ありそうで  
なかった味や  
組み合わせ

**魅力的**

みんなが  
思わず食べた  
くなるもの

**実現性**

実際に  
生産が可能  
なアイデア

**価格**

サンドロールの  
価格帯で  
販売できるもの

※選定されたアイデアに対し複数人の応募があった場合は、抽選を行っております。

審査風景



厳正な審査の結果...

## 11月の大賞商品は



## サンドロール メロン&ソーダホイップ

### ◎ 考案者の想い

メロンソーダ味!! 今でも世代を問わず  
メロンソーダは大人気なので、パンになれば  
思わず試してみたいと思います!

発売期間 11月1日~11月30日

是非店頭でお試ください!

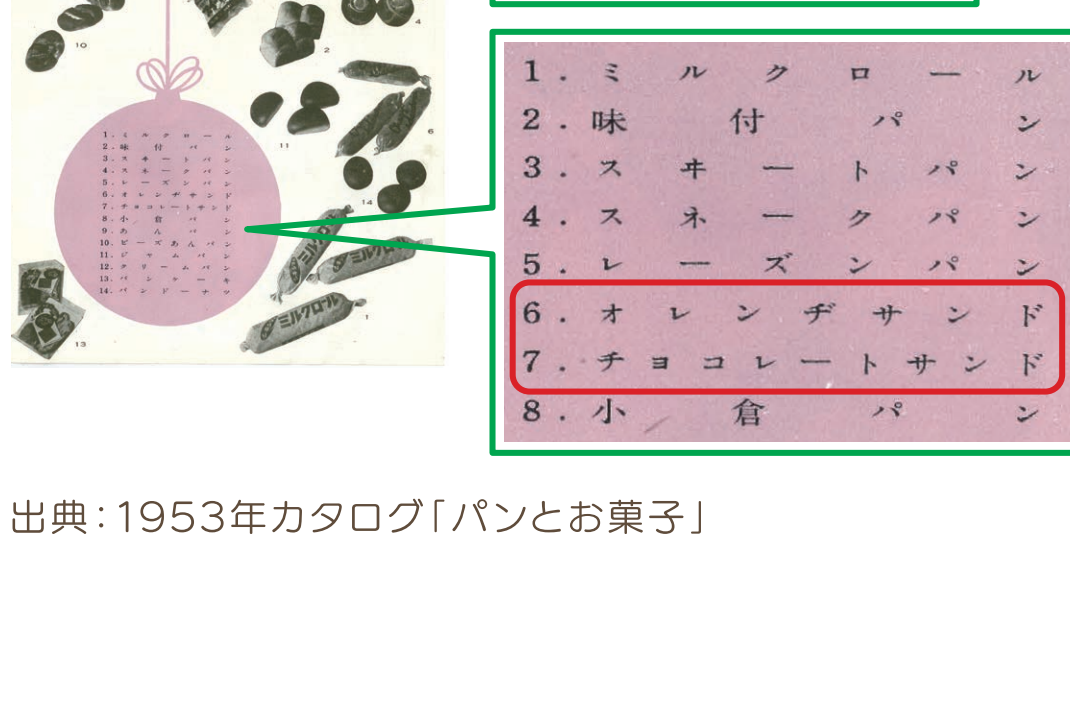
【発売エリア】関西・中国エリア/中部エリア

## HISTORY サンドロールの 歴史

### パン生地とクリームやジャムの 定番スタイル

#### || サンドロールの起源

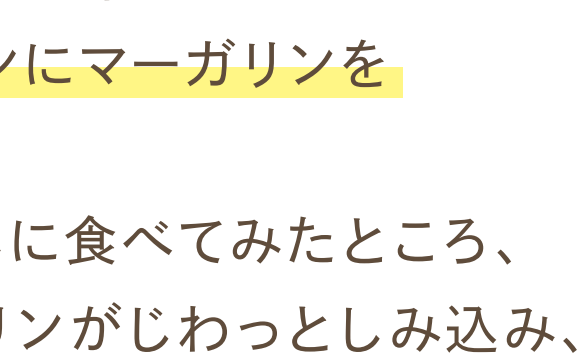
サンドロールの起源は、コッペパンだといわれています。そのコッペパン、かつてはパン菓子店の店頭で、お客さまのオーダーに応じて、ジャムやマーガリンをぬって売っていました。これを工場で量産化したのが、サンドロールの原型。Pascoに残る一番古い記録では、1953年に「オレンジサンド」「チョコレートサンド」の2品が存在しています。



出典: 1953年カタログ「パンとお菓子」

#### || 「小倉&ネオマーガリン」開発秘話

なかでも人気の「小倉&ネオマーガリン」開発の発端は、一体何だったのでしょうか。実はこの意外なマッチング、工場の製造担当者の中で、密に行われていた変わったパンの食べ方がきっかけでした。その食べ方とは、「焼きたてのあんぱんにマーガリンをぬって食べる」というもの。これを聞きつけた開発担当者が、試しに食べてみたところ、あつあつのパン生地に溶けたマーガリンがじわっとしみ込み、確かにおいしかったのです。「よし、これを製品化しよう。」しかし、あんと一緒にマーガリンを包んで焼くと、できあがる頃には溶けてしまいます。そこで、すでに発売されていた「サンドロール」のスタイルで製造することになりました。



### サンドロール小倉ネオの パッケージ



当初は「ダブルサンド」の品名で発売し、特に中部地区では、あつという間に定番商品となりました。

### 復刻 デザイン

皆さまと共に歩んできた  
70年を記念し、この度  
1998年当時のデザインを  
再現しました!



あの頃を思い出しながら味わってみてください



来月は12月の  
大賞商品を発表します!  
おたのしみに~!