NEWS

報道関係各位

2021 年 12 月 24 日

日販セグモ株式会社
東京都千代田区神田東松下町28番地4

パン好き必見！パンのプロとコーヒーのプロが開発した
『パンと飲みたい休日珈琲』が 500 名に当たるチャンス！
ぱんてな「祝 1 周年記念キャンペーン」実施

「ぱんてな～あたなのパン活を応援する WEB コミュニティ＆マガジン～」（以下、「ぱんてな」）を運営する日販セグモ株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：安井 邦好）は、本日から 2022 年 1 月 31 日（月）の期間中、ぱんてなオリジナル「パンと飲みたい休日珈琲」が当たる**「祝 1 周年記念キャンペーン」**を実施します。（http://pantena.jp/present/present/4117）

パンに関する検定試験『パンシェルジュ検定』(※)スタッフが編集部を務める「ぱんてな」は、パンやパン屋さんの情報、パン好きの皆さんが楽しめるパンに関わるイベントを企画・実施しているパンに特化した WEB コミュニティ&マガジン。12 月に開設 1 周年を迎えました。そこでサイト開設 1 周年を記念し、会員登録・アンケートにご回答いただいた方から抽選で 500 名様にぱんてなオリジナル「パンと飲みたい休日珈琲」をプレゼント致します。

(※)累計 6 万人以上のパン好きが受験する検定試験　https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge

■パンのプロとコーヒーのプロが共同開発！パンとの相性にこだわった「パンと飲みたい休日珈琲」

今回のプレゼント「パンと飲みたい休日珈琲」は、パンシェルジュ検定合格者のパンシェルジュたちと、スペシャルティコーヒーの専門店「Scrop COFFEE ROASTERS」の CQI 認定 Q アラビカグレーダー（国際コーヒー鑑定士）中嶋太郎氏が、試作品の開発や試飲、意見交換を重ねて開発したオリジナルのコーヒーです。

「パンと飲みたい休日珈琲」は朝、昼、夜に食べるパンとのペアリングを考えて開発。複数の地域のコーヒー豆をブレンドすることで、その地域の豆だけでは出せない、パンとのペアリングや複雑性を表現。長引くおうち時間の中、ゆっくりしたい休日にテイクアウトやお取り寄せしたパンをまるでカフェやレストランで楽しんでいるかのような気分にさせてくれるブレンドに仕上げました。

■「パンと飲みたい休日珈琲」開発秘話

「ぱんてな」では過去にも、有名ベーカリーとパンシェルジュたちと一緒に“パン好きの意見”をふんだんに取り入れたオリジナルパンの開発をしてきました。商品開発第 3 弾となる今回はパンではなく“コーヒー”の開発。今回は事前にぱんてな会員約 500 人に朝・昼・夜に食べたいパンとコーヒーを飲んで感じたい気分をアンケート。その結果をもとに、集まったパンシェルジュ 10 名と中嶋氏によって実際に試作品とパンとのペアリングを実践しながら商品開発会議を行いました。

〈動画〉「パンと飲みたい休日珈琲」開発の様子：https://youtu.be/M1LD0wUzzrg

■ついに完成！「パンと飲みたい休日珈琲」3 ブレンドの特徴

【モーニングブレンド】
エチオピアの 2 つの地域の豆をブレンド。
華やかな香りとフルーティーな酸味が特徴で、クロワッサンや
食パンのような小麦の甘味をより感じられる仕上がりに。
休日の朝をすっきりとした爽やかな気分にさせてくれる一杯。

【ランチブレンド】
中米のコロンビア・ホンジュラスをベースに少量のエチオピアを
ブレンド。サンドイッチのようなお総菜パンにも
おやつのような甘いパンにも合うまろやかなコーヒーに。
パンとコーヒー、両方の余韻を味わいながら
まったりとした休日の午後を演出してくれる一杯。

【ディナーブレンド】
インドネシアのスマトラとホンジュラスを深煎り。
夕食と、その付け合わせとして食べるバゲットや
カンパーニュなどのハードパンと楽しんでいただける一杯。
絶秒な苦みと重厚感を感じながらホッと一息。
自分だけの「コーヒータイム」を休日の締めくくりに。

■キャンペーン概要

【キャンペーン名】“パンと飲みたい休日珈琲”が当たる「ぱんてな祝１周年記念キャンペーン」
【キャンペーン期間】2022 年 1 月 31 日(月)まで
【応　募　方　法】①「ぱんてな」（https://pantena.jp）に新規会員登録
②「ぱんてな」にログイン後、下記 URL よりアンケートに回答
【キャンペーンサイト】http://pantena.jp/present/present/4117
※キャンペーン詳細や応募規約などは、キャンペーンサイトをご確認の上ご参加ください

■ぱんてな　（https://pantena.jp）

パンに関する様々な情報発信をベースに、「パンの世界」が広がる、ここにしか無い体験や活動(＝パン活)を企画・実施中。ベーカリーとのファンミーティングや新作パンの先行試食会など、パンの世界に一歩踏み込めるような、パンに特化したイベントを実施しています。

■Scrop COFFEE ROASTERS　（https://scrop-coffee-roasters.com/）

スペシャルティコーヒーを中心に豆の品質にこだわり、自社焙煎工場のロースタリーで丁寧に焙煎しています。 コーヒーのある豊かな生活と安らぎのひと時を大切に、「日常の中の上質」をお届けします。自社コーヒーショップの展開だけでなく、様々な食材やコーヒーを飲むシーンなどに合わせてオリジナルブレンドの開発も手掛けます。

■パンシェルジュ検定とは

パンの製法・器具・材料はもちろん、歴史・いろいろな国のパンや衛生に関すること・マナーなど幅広い知識を習得できる内容となっています。
パンを食べること・作ることが好きな方から、パンの専門家を目指す方など、累計６万人以上の方が受験し、これまで約４万５千人以上のパンシェルジュが生まれています。

▼検定のお申し込みはこちらから
https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/

■現在参加者募集中の“パン活”

<国際コーヒー鑑定士に学ぶハンドドリップ講座>
■イベント実施日　：2022 年 1 月 28 日（金）19:00～
■参加人数　　：抽選で 30 名様
■参加費　　：無料
■応募締切日　　:2022 年 1 月 9 日（日）
■応募先はこちら　：http://pantena.jp/pankatsu/pankatu/4142

〈編集部への情報提供・商品協賛を募集しています〉
パン屋さんや、パンに関わる企業様からの情報を募集しております。リリース情報の掲載や、商品 PR 記事の作成をさせていただきます。詳細はこちら（https://pantena.jp/publish）お気軽にお問合せください。

＜『ぱんてな』に関するお問合せ>
『ぱんてな』編集部（日販セグモ内）
E-MAIL:info@pantena.jp