

2022年4月13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

\本日より販売スタート！/  
『石川県の香りを愉しむ贅沢食パンセット』金沢の有名フレンチシェフ&パンシエルジュ&石川テレビアナウンサーが  
石川県が誇る「石川棒茶」「金沢湯涌柚子」を使った2種類のパンを共同開発

パンのプロフェッショナル“パンシエルジュ”を認定するパンシエルジュ検定を企画・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、このたびパンシエルジュ検定合格者と金沢の有名フレンチシェフ・川本紀男氏が共同開発した『石川県の香りを愉しむ贅沢食パンセット』を期間・数量限定で発売いたします。本日より、特設サイト(<https://pantena.jp/ishikawa/>)で予約受付を開始いたします。また、4月15日～17日に金沢・しいのき緑地で開催される「石川さんとパンのフェス」で数量限定・先行販売いたします。



本商品の製作を手掛けたのは、『ミシュランガイド北陸 2021 特別版』において“一つ星”を獲得した LA PREMINENCE(以下、プレミナンス)オーナーシェフ川本紀男氏です。川本氏は2018年にフランス農事功労章「シュヴァリエ」を受勲し、その他多数受賞歴のある金沢を代表するシェフです。

このたび、石川県が誇る「石川棒茶」と「金沢湯涌柚子」を使用し、川本氏と10名のパンシエルジュ、そして石川テレビアナウンサーが、香り豊かな素材が引き立つ2種類の食パン『石川棒茶の食パン』『金沢湯涌柚子とホワイトチョコレートの食パン』を共同開発しました。石川県の“おいしい”をたっぷりつめこんだ2種類の食パンは『石川県の香りを愉しむ贅沢食パンセット』として、本日より特設ECサイトにて販売を開始しました。

あっさりとした食事パンと、絶妙な甘さのデザートパンの組み合わせとなっています。2種の異なる“おいしい”を是非お楽しみください。

&lt;本件に関するメディアからのお問い合わせ先&gt;

ぱんてな編集部 (日販セグモ株式会社)

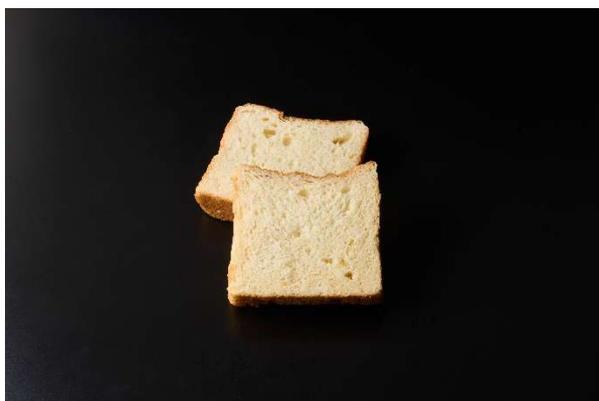
担当: 江口、平井 E-mail: [info@pantena.jp](mailto:info@pantena.jp)

## 1. 食事と一緒に食べてほしい『石川棒茶の食パン』



加賀産の香り高い棒茶の茶葉を使用。一口食べるとあっさりとした味わいの中に、芳ばしい棒茶の味と香りが口いっぱい広がります。日常の食事シーンでご飯の代わりに召し上がっていただくことをイメージして開発した本商品は、食事の味を邪魔しないあっさりとした味付け。それでいて棒茶の香りがふわりと香り、普段の食事に色を添える逸品です。ほのかに炊いた時の香りが、食事に最高のアンサンブルとなる金沢からのイチオシ食パンです。

## 2. 絶妙な甘さと柚子の爽やかさがベストマッチ『金沢湯涌柚子とホワイトチョコレートの食パン』



地元農家から仕入れた金沢湯涌柚子のピールをたっぷり使用。柚子の爽やかな香りとほのかな苦みが、生地を甘さを引き立てます。生クリームをたっぷり使用した、しっとりふんわり食感のリッチなデザートパンに仕上がりました。少し温めると生地内の細かなホワイトチョコレートが溶け、生地も驚くほどに柔らかくなり、また違った味わいに。独自の配合により、朝食だけではなくデザート代わりににもなる、上品な甘さの食パンです。

## ◆『石川県の香りを楽しむ贅沢食パンセット』開発秘話

「石川県の“おいしい”がつまったパン開発」プロジェクトとしてスタートした本企画。

開発プロジェクトのメンバーは、プレミナンスの川本シェフ、石川テレビ放送の吉田アナウンサー、そして「パンシェルジュ検定」に合格したパンのプロフェッショナルである10名の“パンシェルジュ”。

海の幸、山の幸、様々な美味しいものが集まる石川県の食材の中から、川本シェフがパンに合う素材としてピックアップしたのは加賀産の棒茶と金沢産の金沢湯涌柚子。素材の良さが引き立つパンを目指して開発プロジェクトがスタートしました。

～最大の特徴である“香り”を活かす～

石川棒茶と金沢湯涌柚子はどちらも香りが強いことが特徴。素材本来の香りや味を感じるために、それぞれの素材の製粉やカットサイズ、分量にかなりこだわりました。

試作を何度も重ね、パン本来の小麦の香りに負けない、袋を開けた途端にそれぞれの素材の香りが広がる絶妙な配合に辿り着きました。



～2種類のパンをセット販売するからこそ、まったく異なるテイストで楽しみたい～

1回目の試作品はどちらもチョコレートが入った甘いパンでした。

「1斤サイズの食パン2種をせっかくセットで販売するならば、異なる楽しみ方ができる方がお得感があって嬉しい。」そんな開発メンバーからの意見をきっかけに、石川棒茶は“食事に合うパン”、金沢湯涌柚子は“デザートパン”と、それぞれ異なる食事シーンをイメージ。1日を通して楽しんでいただける商品構成にしました。

◆ まずは地元の方に食べてほしい「石川さんとパンのフェス」で先行販売



石川県の素材を使用し、石川県のシェフが手掛けるパンを、まずは地元の方に召し上がってほしいということで、4月15日～17日に金沢・しいのき緑地で開催される「石川さんとパンのフェス」

([https://pannofes.jp/with\\_ishikawa2022/](https://pannofes.jp/with_ishikawa2022/))で先行販売いたします。お買い求め希望の方は、「石川さんとパンのフェス」へお越しくください。なお貴重な原材料と繊細な製作のため、数量限定販売とさせていただきます。予めご了承ください。

【商品概要】

商品名 : 石川県の香りを愉しむ贅沢食パンセット

セット内容 : ①石川棒茶の食パン (1斤)

②金沢湯涌柚子とホワイトチョコレートの食パン (1斤)

※開発メンバーおすすめの食べ方紹介書付き

セット価格 : 3,480円 (税込・送料込み)

※レストラン「プレミナンス」内にあるテイクアウトショップ

「ノリオターブルマーケット」(金沢市北安江)店頭受け取りの場合は

1セット2,480円 (税込)

購入方法 : 特設サイト(<https://pantena.jp/ishikawa/>)にて予約販売

※4月下旬より順次お届け予定。



◆ 発売記念キャンペーン実施！

当商品の発売を記念し、ご注文いただいた方にパンシエルジュによる開発プロジェクト第3弾で共同開発した「パンと飲みたい休日珈琲」(1種)をプレゼントいたします。

※数量に限りがありますので無くなり次第終了いたします。

・「石川県の香りを愉しむ贅沢食パンセット」特設サイト:<https://pantena.jp/ishikawa/>

・LA PREEMINENCE : <https://norio.co.jp/>

・パンシエルジュ検定 : <https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/>

・本プロジェクトの開発会議の様子 : <https://pantena.jp/event/kaihatu/4689>