

2022 年 10 月 21 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！／仙台のソウルフードが夢の共演！

おはぎの名店「主婦の店 さいち」と「パンセ」のコラボによる、最強“ご当地パン”「究極のおはぎパン」誕生！

「パンの世界の案内人」パンシェルジュを認定するパンシェルジュ検定を企画・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、「主婦の店 さいち」（以下、さいち）の協力・監修のもと、ベーカリー「パンセ」とパンシェルジュ検定合格者が共同開発した『仙台のソウルフード・究極のおはぎパン』を期間限定・数量限定でオンライン販売します。



～さいちのおはぎがパンに生まれ変わる？！～

全国から“おはぎ”を買い求める人が連日行列を作り、日本一おはぎを売る店といわれる「さいち」。さいちのおはぎは宮城県民にとってはソウルフードの代名詞的存在です。このおはぎの“あんこ”を使った「究極のおはぎパン」の開発に挑んだのは、県民御用達の「パンセ」とパンシェルジュ検定の合格者である“パンシェルジュ”。和菓子のおはぎをパンにするには数々の難題がありましたが、パンのプロの声を最大限に活かした商品が完成しました。

商品はさいちのおはぎのあんこを使った新機軸のパン 5 種と、「FOOD PROFESSIONAL AWARD」で最高ランクの三ツ星を 3 年連続受賞した、パンセの看板商品・塩バターパンの計 6 個セット。この仙台のソウルフードが存分に楽しめる「究極のおはぎパン」は、10 月 21 日（金）10 時より 特設サイトにて数量限定販売！普段は県外で買えない門外不出のおはぎを日本全国の方も楽しめるチャンス！また、昨今なかなか故郷に帰ることができない各地にお住まいの宮城県出身の方も、おはぎパンを食べて故郷を懐かしんでみては？ぜひ、この機会にお求めください。

◇究極のおはぎパン 特設サイト

<https://pantena.jp/ohagipan/>

◆『究極のおはぎパン』開発秘話

今回、パンシェルジュにとって東北で初めてとなるパン開発と一緒に関わったのは、宮城県の地元放送局 khb 東日本放送で地域共創事業に取り組む、みやぎプロモーション室のメンバー。宮城と言えば、牛タンやずんだ、笹かまに、海鮮、せりなど、海と山の幸に恵まれた食材の宝庫ともいえる中で、地元放送局から出てきたアイデアがおはぎで有名な「さいち」と地元で愛されるパン屋「パンセ」のコラボパンだった。

さいちのおはぎの最大の魅力はあふれんばかりのたっぷりのあんこ。実はこのあんこはたくさん食べてもくどくなく、甘さ控え目で少し塩気があるので、さいちの代表取締役 佐藤浩一郎さん曰く、「正直言って、パンに合わせるのは大変難しいと思います」とのこと・・・。

この難題に挑んだのは個性豊かな数々のパンを生み出し、宮城県民の胃袋をがっちり掴む「パンセ」の佐藤大輔シェフとパン好き必携の検定「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 “パンシェルジュ” の中から選ばれし 9 名。

まず、佐藤シェフとパンシェルジュが重要視したのが、さいちのおはぎを満足のいくまで楽しめるように、たっぷり惜しげもなくあんこを使うこと。ただ、パンに合わないと言われてしまったさいちのおはぎのあんこを活かした美味しいパンを作るのは至難の業だった。

～パンと融合したからできた！和と洋のマリアージュ～

頭を悩ます佐藤シェフに、パンシェルジュたちが提案したのはあんこに“マスカルポーネチーズ”を合わせることに。この意外な組み合わせで試作品を作ったところ、和菓子では実現することがなかった新たなマリアージュが生まれることに。一方、パンセの佐藤シェフが候補にあげたのは“チョコレート”。こちらも上品な甘さのおはぎのあんこに絶妙にマッチし新感覚のパンに仕上がった。このようにして新しい美味しさに出会えるまさに “究極のおはぎパン” 2 種が完成した。



これで満足しないのがパンシェルジュ。こちらも仙台市民のソウルフードであり、パンセの人気商品の塩バターパンを味わえるあんこのパンも食べたいという声が…。こんなワガママな願いを佐藤シェフは快諾。パンセの塩バターパンに使われるソフトフランス生地におはぎのあんこを包み込み、外はカリッと、中はもちもち、じゅわ〜とバターとあんこの味わいが広がる“塩バターおはぎパン”も3種完成した。



◆今を逃したら食べられない！数量限定・期間限定

さいちのおはぎは通常、賞味期限が購入日当日のため、仙台に来ないと食べられない味。パン生地で包み込んで焼成することで、オンライン販売が可能になりました。

おはぎのあんこパンが合体することでおはぎを超えた？！さいちのおはぎとパンセの塩バターパンをどちらも楽しめる夢のセット。ぜひお早めにお求めください。

※「究極のおはぎパン開発プロジェクト」の詳細は、WEBコミュニティサイト「ぱんてな」

（<https://pantena.jp/event>）にて公開しております。是非こちらもご覧ください。

◇あなたのパン活を応援するWEBコミュニティ「ぱんてな」 <https://pantena.jp>

◇現在、申込受付中！パンシェルジュ検定 <https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge>

◇パンセ： <https://www.i-pensee.jp/>

【商品概要】

商品名：

『仙台のソウルフード・究極のおはぎパン』

商品特長：

さいちのおはぎ、パンセの塩バターパンという仙台のソウルフードを存分に味わえるパン5種とパンセの人気商品・塩バターパン1個の豪華6個セット

商品価格：

1 セット 1,950 円（税込）

※送料は別途（常温便・冷蔵便をお選びいただけます）

※数量限定・期間限定のため売り切れ次第終了します。ぜひお早めにお求めください。

セット内容：

- ・さいちのおはぎのあんこをたっぷり入れた「おはぎパン」2 種（マスカルポーネおはぎパン／チョコおはぎパン）
- ・パンセの塩バターパンを堪能できる「塩バターおはぎパン」3 種（きなこ／栗／ずんだ）
- ・パンセの塩バターパン 1 個

計 6 個セット

購入方法：

究極のおはぎパン特設サイト（ <https://pantena.jp/ohagipan/> ）にて販売



【本件に関するお問合せ先】

日販セグモ株式会社

担当：平井 E-mail：sato_n@nippan.co.jp TEL：03-6316-2094