

1日1,000本以上売れる大人気商品「ブルーベリーブレッド」を発売する  
有名店「BAKERY PENNY LANE(ベーカリーペニーレイン)」初のトリプルコラボ商品

**本日24日(水)より『とちおとめブレッド』期間・数量限定発売**

“日本一美味しいいちごパン”を目指して  
**BAKERY PENNY LANE×パンシェルジュ×JA 全農とちぎがコラボ**

「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、JA 全農とちぎの全面協力のもと、BAKERY PENNY LANE(ベーカリーペニーレイン、以下、ペニーレイン)とパンシェルジュ検定合格者が共同開発した『とちおとめブレッド』を期間・数量限定でオンライン限定発売します。本日より、とちおとめブレッド特設サイト([https://pantena.jp/tochiotome\\_b/](https://pantena.jp/tochiotome_b/))で予約受付を開始いたします。



ペニーレインは、栃木県那須高原に本店を構えるベーカリー(パン屋さん)です。看板商品『ブルーベリーブレッド』は、渦巻き状にして練り込まれた甘酸っぱいジャムが、焼き上がったパンの切り口からとろとこぼれる逸品。多数のグルメランキングでランクインし、1日に1,000本を売り上げるほどの大人気商品です。

このたび、JA 全農とちぎの協力の下、いちご王国栃木の名産「とちおとめ」を使用し、ペニーレインと「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」が、“日本一美味しいいちごパン”を目指し、『とちおとめブレッド』を共同開発しました。

看板商品『ブルーベリーブレッド』と一緒に楽しみいただけるよう、『とちおとめブレッド』と『ブルーベリーブレッド』および『シェフセクション』(ペニーレインおすすめのパン)をセットにし、期間限定・数量限定で発売します。ぜひ「おうち時間」に、有名ベーカリーの味をお楽しみください。

<本件に関するメディアからのお問い合わせ先>  
『とちおとめブレッド』PR事務局(共同ピーアール内)  
担当:伊藤、奥平

TEL:03-3571-5228 E-MAIL:tochiotomebread-pr@kyodo-pr.co.jp

#### ◆『とちおとめブレッド』開発秘話

『とちおとめブレッド』開発プロジェクトのメンバーは累計受験者数 6 万人を誇るパン好き必携の検定試験「パンシエルジュ検定」に合格した、パンのプロフェッショナル“パンシエルジュ”とペニーレインの坪山シェフ。“パンシエルジュ”が人気ベーカリーのシェフと一緒に新作パンの開発に挑む「パン開発プロジェクト」の第二弾として『とちおとめブレッド』の開発に取り組みました。

～目指したのはとちおとめ本来の美味しさを生かすこと～

《生地へのこだわり》

いちごは元々、パンの生地と合わせるのが難しいとされる食材。水分の多いいちごを含んだ生地はとて繊細で、間に巻き込んだジャムが流れ出し、生地とジャムの空洞が大きくなってしまいう課題がありました。全員が納得するまで、生地だけで数十回以上の試作を繰り返しました。

《味へのこだわり》

酸味と甘さのバランスが絶妙なとちおとめ本来の良さを引き出すのは至難の業。パンシエルジュのアイデアでとちおとめの甘さを際立たせるためにクリームチーズをジャムと一緒に巻き込むなど、様々なチャレンジを行いました。しかし、どのチャレンジもとちおとめの繊細な風味が負けてしまう結果に。最後にパンシエルジュとシェフが行き着いたのは、とちおとめ本来の美味しさを活かしたパンの追求でした。

～ついに完成！パンシエルジュのアイデアとシェフの技が光る究極の逸品～

- ・ 生地に生のとちおとめのピューレを練り込み、ほんのりいちごが香る上品な甘さの生地に
- ・ ドライのいちごをジャムに漬けてから一緒に焼きあげることで濃密なジュレのような食感も楽しめるパンに
- ・ 見た目にも愛らしい“渦巻き”はそのままに。パンの上部にクープ（切り込み）を入れることで、“渦巻き”の間の空洞を軽減。生地とジャムが密着しモチリ感が倍増



～食べるまでドキドキが止まらない！口の中に広がる幸福感がたまらない！～

パン好きでなくともまず心を掴まれるのは、ほんのりピンク色の生地にきれいな“渦巻き”。とちおとめの芳醇な香りを楽しみながら、そのまま一口食べると、たっぷりのとちおとめジャムにしっとりとした生地ハーモニーが絶妙、至福の味わいが口いっぱいに広がります。見るだけでワクワク楽しい、ボリュームはあるけれど、つつい手が伸びてしまう病み付きの味で大人から子どもまで、お楽しみいただけます。

～これを逃したら食べられない！ 期間限定・通販限定！～

大人気商品『ブルーベリーブレッド』のブルーベリーを他の味に変えたパンを作ることは、ペニーレーンにとっても滅多に無いチャレンジングな試み。少しでも多くの方に美味しさを実感していただきたいのですが、とても繊細で扱いが難しいパン生地のため1日数十本の製造が限界。そこで今回は期間限定・数量限定となりますが、全国の皆さまにお楽しみいただけるよう、オンライン限定で予約販売いたします。

※「とちおとめブレッド開発プロジェクト」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>

◇累計6万人以上が受験！パンシエルジュ検定 <https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge>

◇ベーカリー ペニーレーン <http://pennylane.company>

◇JA全農とちぎ <http://www.tc.zennoh.or.jp>

### 【商品概要】

商品名：パンシエルジュ×ベーカリーペニーレーン『とちおとめブレッド』

商品特長：生クリームと“とちおとめのピューレ”を練りこんだ、ほんのりピンク色の生地に、たっぷりの“とちおとめいちごジャム”を巻き込み、焼き上げました。クーブ（切り込み）から覗く“とちおとめいちごジャム”とカットした時の渦巻き模様が印象的なブレッドです。

価格：①2本セット 2,700円（税込、送料込）

\*1日30セット限定

<内容> 『とちおとめブレッド』×1本、  
『ブルーベリーブレッド』×1本、  
シェフセレクション×1個



②バラエティーセット 4,860円（税込、送料込）

\*1日10セット限定

<内容> 『とちおとめブレッド』×1本、  
『ブルーベリーブレッド』×1本、  
シェフセレクション



③スペシャルセット 8,640円（税込、送料込）

\*1日1セット限定

<内容> 『とちおとめブレッド』×2本、  
『ブルーベリーブレッド』×1本、  
シェフセレクション



発売期間：2月24日（水）～5月下旬予定

※3月2日（火）からお届け予定

購入方法：とちおとめブレッド特設サイト ([https://pantena.jp/tochiotome\\_b/](https://pantena.jp/tochiotome_b/))にて  
予約販売