

JA 全農とちぎ×パンシェルジュ×「BAKERY PENNY LANE（ベーカリーペニーレーン）」がトリプルコラボ

日本一美味しいいちごパン『とちおとめブレッド』が即完売！

「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、日本一美味しいいちごパンを目指して『とちおとめブレッド』を開発しました。

『とちおとめブレッド』の製作を担ったのは 栃木の有名パン屋さん「BAKERY PENNY LANE(ベーカリーペニーレーン、以下、ペニーレーン)」。JA 全農とちぎ、パンシェルジュ、ペニーレーンの三者が日本一美味しいいちごパンを作るべくプロジェクトチームを結成。約 2 ヶ月にもおよぶプロジェクト会議がスタートしました。水分量の多いいちごをパンに活かすという難題にぶつかり、プロジェクト会議は混迷を極めたものの、知識とアイデアを結集し遂に夢のパンが完成しました。

2 月 24 日から EC サイトで発売したところ、翌 25 日には予定販売分すべてが完売。地域の名産を使った「日本一美味しいいちごパン」を開発する取り組みに多くのお客様からご支持をいただけたことは、大変喜ばしいことです。

当社は今後も、地方の名産品の良さを最大限に生かしたパンの開発プロジェクトに取り組んでまいります。ぜひ皆さんもトライしてみませんか？お気軽にお問合せください。

◇『とちおとめブレッド』特設ページ https://pantena.jp/tochiotome_b/

【商品特長】

- ① “渦巻き”状にジャムをたっぷり巻き込んで見た目にも愛らしく。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。
- ② 生地に生のとちおとめのピューレを練り込み、ほんのりピンク色の上品な甘さの生地に。



◇「とちおとめブレッド」開発プロジェクトレポート <https://pantena.jp/event>

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

＜本取り組みに関するお問い合わせ先＞

『ぱんてな』編集部（日販セグモ内） 担当：野武

E-MAIL: info@pantena.jp

パン活を応援する WEB コミュニティ『ぱんてな』 <https://pantena.jp>

発売 2 日間で約 3,000 個が完売！！メディアからも取材殺到！！

地域の特産物を活かした新しいパンの開発にチャレンジしてみませんか！？



2021 年 3 月 1 日 TBS「Nスタ」

Yahoo!・LINE ニュースでもランクイン！約 45 以上の WEB 媒体で取り上げていただきました！

