



■「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エ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、集まったパンシエルジュ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/M1LD0wUzrg>

■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なさしてくれる一杯。



【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ゆ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。絶妙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。

