

**業界初!?神戸・垂水のパン屋が
1万円超えの「プレミアム高級食パン福袋」12/10予約スタート
1本8,460円の金箔入り超高級食パン「寿」入り！運が良ければ3000円分のパン商品券も！**

神戸市のパン工房小麦庵は12月30日の1日限定でメディアでも度々注目いただいている最高級食パン「極」（1本2,160円）と お正月専用に関発した新・超高級食パン「寿」（1本8,640円）を「プレミアム高級食パン福袋」として50セット限定で1万8000円で発売いたします。12月10日より店頭、お電話での予約をスタートします。



■自他共に認める「食パン馬鹿」が、天然酵母と超厳選素材で6日間かけて焼き上げる渾身の食パン！

パン工房小麦庵の店主・柏木雅彦は25年前までサラリーマンをしていました。兄の営むパン屋を休みの日の度に手伝っていたところパン作りの魅力に取りつかれパン職人に転身。特に食パンに拘りを持って研究、開発に膨大な時間と根気を注ぎ込んで参りました。当店の食パンは低温で熟成させることによって、通常の36倍もの時間を掛け、テレビでも取り上げられた6日間熟成の最高級食パン「極(きわみ)」をはじめ、パン屋の常識を覆す全15種類を用意。30分ごとに焼き立てが工場から売り場へと運ばれ香ばしい香りと熱気が溢れかえります。

今回開発した超高級食パン「寿(ことぶき)」は「極」の製法をベースにジャージー牛から取れる希少な純生クリーム、優れた乳製品の産地として知られるフランス中西部・エシレ村で生産されるクリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バター「エシレバター」、蒜山のプレミアム牛乳を贅沢に使用した話題の「手練り練乳」等店主が厳選した原材料を取り寄せ試作を重ね、口に入れた瞬間に広がる濃厚なミルクとバターの風味、もっちり、しっとり、口どけの良い食感の超高級食パンを完成させました。仕上げにはお正月の門出を祝う金箔を飾りました。

今回、この超高級食パン「寿」と最高級食パン「極」をセットにして「プレミアム高級食パン福袋」として12月30日に50セット限定で発売します。

■「プレミアム高級食パン福袋」概要※価格は税込です

価格：1万800円
内容：最高級食パン「極(きわみ)」 1.5斤
超高級食パン「寿(ことぶき)」 1.5斤
1,000円～3,000円の当店で使える商品券
予約日：12月10日～21日
販売日：12月30日
個数：50セット

■パン工房小麦庵 垂水駅前店詳細

住所：兵庫県神戸市垂水区神田町4-26
電話番号：078-708-7774
営業時間：10時～19時
定休日：日曜日、年末年始

URL：https://peraichi.com/landing_pages/view/komugian

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

パン工房小麦庵 担当：柏木雅彦 TEL：090-5131-4972 E-mail:komugian@jcom.zaq.ne.jp