

あのマリーアントワネットも食べていたフランス伝統のブリオッシュ生地で

3日間かけて作る高級食パン「朝からセレブ」を1月20日から販売スタート



神戸市のパン工房小麦庵はメディアでも度々注目いただいている1本2160円、2か月待ちの最高級食パン「極」の第2弾として卵、バターを贅沢に使用したフランス伝統のブリオッシュ生地で作る最高級食パン「朝からセレブ」とその生地には5種類の洋酒漬けドライフルーツを練り込んだ「真夜中のセレブ」を1月20日（月）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「朝が待ち遠しくなる食パン」をテーマに 味気ないいつもの朝食を心躍る、満ち足りた朝食に変えることを目指して開発。

以前から当店では卵、バターを贅沢に使用したブリオッシュ生地を使い様々な菓子パンを製造していました。この生地で作った食パンを試したところスタッフ全員が「今まで食べたことのない食パン」と絶賛でしたが気になるのが生地のパサつき。ブリオッシュには卵が多く配合されており卵の卵白の主成分のタンパク質がパサつきの原因になってい

るのです。このパサつきを解消すべく材料、製法、作業工程、焼成温度、時間等様々なノウハウを駆使し試行錯誤の末、ようやく納得のいく食パンが完成しました。口に入れた瞬間に感じる小麦粉とバター of 濃厚な風味、噛むごとに広がる卵、生クリーム of 旨味、スポンジケーキのようなしっとり感ととろける口どけの良さを実現。1日の始まりである朝食からテンションMAX、セレブ気分ですスタートしていただきたいという思いで「朝からセレブ」と名付けました。更にこの生地に洋酒で1か月間漬け込んだ5種類のドライフルーツを練り込んだ「真夜中のセレブ」を同時発売します。完全予約制で仕込みから熟成発酵、焼き上げまで3日間要しますのでご予約から4日後のお渡しとなります。

■サービス概要

最高級食パン「朝からセレブ」1.5斤 3000円（+税）

最高級食パン「真夜中のセレブ」1.5斤 5000円（+税）

【公式サイト】

https://peraiichi.com/landing_pages/view/komugian

■会社概要

会社名：株式会社 小麦庵

住所：兵庫県神戸市須磨区多井畑東町11-16

連絡先：078-708-7774

■取材依頼・問い合わせ先

会社名：パン工房小麦庵（垂水駅前店）

住所：兵庫県神戸市垂水区神田町4-26

担当者：柏木雅彦

Tel/fax:078-708-7774

Mail:komugian@jcom.zaq.ne.jp

携帯：090-5131-4972