

『乃が美』、創業期の味わいに“原点回帰”
期間限定『復刻「生」食パン』

4月27日(水)より全国255店舗※にて一斉切り替えし販売開始

高級「生」食パン専門店『乃が美』(以下:乃が美)は、創業期の素材配合の「黄金比率」に“原点回帰”し、さらに品質を進化させた『復刻「生」食パン』を2022年4月27日(水)から5月31日(火)の期間限定で全国255店舗※にて一斉切り替えし販売いたします。



◇新商品『復刻「生」食パン』について

乃が美は、常に「究極の食パン」を追求するため、職人たちの間で定期的に食パンの品評を行い、配合比率などを緻密に調整しています。9年の時を経て進化した品質や製法と、創業期にこだわりぬいた素材配合「黄金比率」のかけあわせによる、創業期を超える美味しさの実現可能性を検証した結果、この『復刻「生」食パン』が生まれました。

創業以来進化を続けてきた現在販売中の「生」食パンと、『復刻「生」食パン』の、どちらも職人がこだわり抜いてたどり着いた味わいの“機微”を、乃が美の商品を愛して下さる全国のお客様に感じていただきたいという職人たちの想いにより、期間限定で販売することとなりました。

この『復刻「生」食パン』は、4月27日(水)から5月31日(火)の間、全国255店舗※で一斉に切り替わります。この期間、現在販売中の「生」食パンの並行販売はございません。

乃が美にとってこれまでにない、大きな挑戦となりますが、『復刻「生」食パン』を通じて、乃が美の「生」食パンへの本気のこだわりを、お客様にお伝えしていきます。

◇『復刻「生」食パン』の原点回帰した“黄金比率”

『復刻「生」食パン』は、毎日でも飽きずに楽しめる「主食」となる食パンを目指し、乃が美が厳選した素材を、創業期の配合「黄金比率」に原点回帰し、控えめな甘さでたくさん食べたくなる味わいに設計しています。また、しっとり感と柔らかさのバランスも、創業当時の配合に復刻しました。

※ 日本国内全255店(2022年4月27日時点)(海外店舗を除く)

◇『復刻「生」食パン』商品特徴

『復刻「生」食パン』は、甘さが控えめで非常にさわやかな余韻をお楽しみいただけます。また、しっとり感をあえて控えめにし、腰折れギリギリを目指すことで、耳までの柔らかさを強く表現。さらに、乃が美は創業から9年間、小麦をはじめ原材料の吟味を続け、素材の状態や、気温や湿度などにも応じた細かな調整を繰り返し、品質も製造技術も進化し、創業期の味わいを超える美味しさを実現しました。

<商品情報>

■商品名: 復刻「生」食パン

■販売価格:

・レギュラー(2斤) 972円(税込)

・ハーフ(1斤) 486円(税込)



■販売対象店舗

全国 255 店舗(海外店舗を除く、日本国内全店舗)

◇『乃が美』の創業から変わらない”3つのこだわり”

『乃が美』が変わらずに目指し続ける食パンの理想形は、シンプルにそのまま食べて一番美味しい食パンです。それは、創業期から現在まで変わらない『乃が美』のこだわりです。

しっとり・もちもち

乃が美の食パンはまず触ったときの質感が違います。

裂くともっちり、香ばしい小麦の匂いがたちのぼります。

折れそうなくらい柔らかな生地は、お子様からご年配の方まで幅広く愛されています。

やさしい甘み

口に入れたときの食感も格別。しっとりした舌触りと、適度な弾力があります。

甘さが控えめで上品なあと味は、甘いものが苦手な方にもおすすめです。

耳まで美味しい

お客様からよくお褒めいただくのが「耳まで美味しい」こと。

白い生地とはまた違った質感で柔らかく、香ばしさを感じます。

実は耳のほうが好き、というお客様も多く、両はじ部分は家族で争奪戦になることも…?

◇創業当初から変わらない、『乃が美』の「生」食パンを通じた”食文化創造”への挑戦

乃が美は、2013年の創業から9年間、職人が素材ひとつひとつにこだわり、製法や素材の配合比率の微細な見直しを続け、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べられる「世界一の食パン」を目指してきました。2022年、全国どこでも高級食パンが手に入る時代となった今、日本の「生」食パン市場をけん引してきた乃が美は、「これまでにない新しい食パンをお客様にお届けし続け、“ブーム”ではなく“食文化”を創造したい」という創業当初からの想いを胸に、これからも唯一無二の食パン体験を提供します。そして、変わりゆく日常の中でも、毎日の食卓を上質に彩る豊かな食のライフスタイルを提案していきます。



◇『乃が美』について

高級「生」食パン専門店『乃が美』は、2013年に創業し、全国47都道府県255店舗、海外1店舗(台湾)の全256店舗を展開しています(2022年4月27日現在)。創業以来、高級「生」食パン市場の先駆けとして、素材の配合や製法にこだわり、「やわらかさ」「きめ細やかさ」「甘み」「香り」を追求し、他にはない食感と味わいで、唯一無二の本格的な食パンの美味しさを多くの皆様にお届けしています。乃が美は、職人が素材や製法を緻密に見直し続け、お子様からご年配の方まで、耳までおいしく食べることができる「究極の食パン」をこれからも目指し続けます。