

**販売開始から約1ヶ月間で販売本数 100 万本^{※1} 突破
創業期の味わいに原点回帰した 乃が美『復刻「生」食パン』
好評につき、6月30日(木)まで販売期間延長決定！
甘さ控えめで上品な「味わい」と、際立つ「柔らかさ」が話題**

高級「生」食パン専門店『乃が美』(以下:乃が美)が、2022年4月27日(水)より期間限定で国内全店舗^{※2}で一斉切り替えて発売している『復刻「生」食パン』が、販売開始より約1ヶ月間で100万本^{※1}を突破しました。お客様からのご好評の声にお応えし、『復刻「生」食パン』は5月31日(火)までの販売期間を、6月30日(木)まで延長いたします。



『復刻「生」食パン』は、4月27日から5月31日の間、それ以前に販売していた既存商品から国内全店舗^{※2}で一斉に切り替えて販売しています。お客様からは、「甘さ控えめで美味しい。パンそのものの味が好き。」など多くの反響を頂き、販売開始から約1ヶ月間で販売本数100万本を達成しました。

「もっと『復刻「生」食パン』を食べたい」というお客様からの声にお応えするとともに、職人がこだわり抜いてたどり着いた味わいの”機微”を、より多くのお客様に感じていただきたいという想いで、『復刻「生」食パン』の6月30日(木)までの販売期間延長を決定しました。

乃が美は、「食パンを通じた”食文化”の創造」を目指し、常に「究極の食パン」を追求しており、定期的に職人たちの間で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。品評の際に社内で「黄金比率」と言われた、創業期の素材配合比率に戻すという取り組みを行い、「9年の時を経て進化した品質と、『黄金比率』をかけあわせたら、創業期を超える美味しさになるかもしれない」という職人たちのアイデアのもと、『復刻「生」食パン』が誕生しました。

これからも乃が美は、毎日食べても飽きない「主食」として楽しめる「生」食パンを追求し続けます。

※1 2022年4月27日～5月30日(販売ベース・自社データ)レギュラー/ハーフ/スライス 合計
※2 日本国内全254店(2022年5月30日時点)(海外店舗を除く)

◇『復刻「生」食パン』商品特徴

①「甘さ」

乃が美が通常販売している「生」食パンより、少し甘さが控えめで余韻はさわやか、上品な味わいとなっています。

②「しっとり感」と「柔らかさ」

通常販売している「生」食パンに比べ、復刻「生」食パンはしっとり感を控えめにし、その分柔らかさが際立った作りになっています。

③創業期から進化した「品質」と「製造技術」

甘さや柔らかさといった創業期の特徴に、9年間磨き上げてきた品質と製造技術が加わり、創業期のおいしさを超える完成度を実現しました。

<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 254 店舗(海外店舗を除く、日本国内全店舗)



◇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254店舗、海外1店舗(台湾)の全255店舗を展開しています(2022年5月30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。