

【報道関係各位】

2022年8月1日

日本最南端の西表島で収穫した希少なピーチパインを味わう、贅沢な幸せ 『乃が美』数量限定「西表島ピーチパインジャム」 8月5日(金)より全国で販売開始

高級「生」食パン専門店『乃が美』(以下:乃が美)は、2022年8月5日(金)より「西表島ピーチパインジャム」を国内全店舗にて、数量限定で販売開始いたします。



乃が美の「西表島ピーチパインジャム」は、世界自然遺産の西表島で、約2年もの歳月をかけて丁寧に栽培されたピーチパインを使用しています。果実の風味とやわらかな食感を存分に活かすため、ピーチパインをあえて四角くカットし、旬を楽しんでいただけるジャムに仕上げました。ピーチパイン特有の淡く美しい色合いとともに、舌触りのよい贅沢な果肉感をお楽しみいただけます。

「西表島ピーチパインジャム」は、希少な西表島産のピーチパインを100%使用し、乃が美の「生」食パンにぴったりの上品な味わいが特徴です。ふわふわとした食感ときめ細やかな生地が特徴の乃が美の「生」食パンと、こだわり抜かれたジャムのコンビネーションを是非お試しください。

ピーチパインは沖縄原産の品種で、国内で1割以下しか収穫されないことから、非常に希少な果物として知られています。また、国内で流通しているパインの殆どが外国産であり、国産のパインはわずか3%に留まることから、より希少性の高さが伺えます。収穫時期が2ヶ月間と非常に短く、日本で最も流通しているパインアップルのハワイ種と比べて、糖度は高く、酸味は控えめな味わいとなっています。小ぶりのサイズと、桃のような香りを楽しめるのが大きな特徴で、酸味と甘味のバランスが絶妙な果肉とやわらかな舌触りをお楽しみいただけます。

乃が美は2013年の創業以来、「食パンを通じた“食文化”創造」に挑戦し、職人が素材ひとつひとつにこだわった究極の「生」食パンを追求しています。また、主食として「生」食パンをより多くの方に様々なシーンで楽しんでいただきたいという想いから、毎月、素材にこだわり季節の味わいを詰め込んだ、他にはない究極のジャムを提供し続けています。乃が美はこれからも、唯一無二の食パン体験を提供し、お客様の毎日の食卓を上質に彩る食のライフスタイルを提案していきます。

<商品情報>

- 商品名:「西表島ピーチパインジャム」
- 販売価格:1本 1,080円(税込)
- 販売対象店舗
国内全店舗(海外店舗を除く)



◇『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249店舗、海外1店舗(台湾)の全250店舗を展開しています(2022年7月5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。2022年7月1日より、新たに「創業乃が美」と「黒山乃が美」の2つのライン展開で、“食文化の創造”に挑戦しています。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。

- 『乃が美』ホームページ : <http://nogaminopan.com/>
- 各店舗はこちら : http://nogaminopan.com/shop_list/
- 公式 Instagramはこちら : https://www.instagram.com/nogami_official/
: @nogami_official
- 公式 YouTubeはこちら : https://www.youtube.com/channel/UCU_wWX8-y13mxZTu_Oak3xA
- 公式オンラインショップ : <https://nogami.take-eats.jp/>