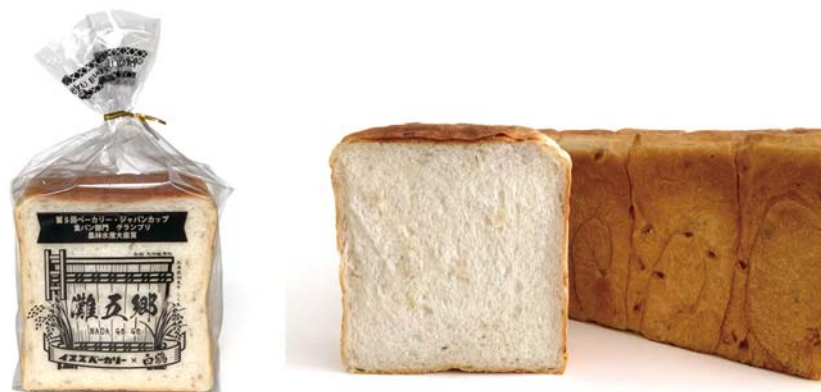




白鶴酒造 × イスズベーカリー

## 地元コラボの新感覚の食パン『灘五郷』が誕生！ ～第5回ベーカリージャパンカップ グランプリ受賞～

この夏、白鶴酒造の大吟醸酒粕を使用した特別な食パン『灘五郷』が、株式会社イスズベーカリーから発売されました。この食パンは、「日本のパン職人」による「日本のパン屋」のナンバーワンを決める唯一の競技大会「第5回ベーカリージャパンカップ」の食パン部門でグランプリ（農林水産大臣賞）を受賞した実力派の一品です（2023年2月28日、3月1日開催）。ほんのり香るお酒の香り、もちもちとした食感、食パン本来の小麦の甘さに加えお米の甘さが感じられる優しい味わいが特長で、贅沢なひとときを楽しめます。



### 【開発秘話】

このパンの開発者（イスズベーカリー 菰田 悠記 氏）は、今回の「第5回ベーカリージャパンカップ」のコンテストテーマのひとつである「健康栄養を考慮した食パン」に「地産地消」の考えをプラスして食パンの開発を始めました。健康志向のパンを考えたときに着目したのが発酵食品の酒粕です。酒粕は日本酒の製造過程でできる副産物で、近年、美容や健康といった観点からも注目されていることから、地元神戸の白鶴酒造の『大吟醸酒粕』を使用することに決めました。同じく地元の兵庫県加東市産のもち麦も使用し、お酒の香りともち麦のぷりっとした食感も楽しめる体にもやさしい食パン『灘五郷』が生まれました。



&lt;開発者 菰田 悠記 氏&gt;

### 【商品名の由来】

本来、「灘五郷」とは室町、江戸時代から風土に恵まれ酒造りが受け継がれる、兵庫県の灘（神戸市、西宮市）沿岸部に栄える5つの酒造地の総称で、現在も日本一の生産量を誇る酒どころです。

その「灘五郷」が同じ地元であり、日本酒の副産物である酒粕を使用していること、その重厚な言葉の響きがイメージにあうことから、迷うことなく『灘五郷』と名づけました（開発者）。



&lt;酒粕イメージ&gt;

### 【食パン『灘五郷』の楽しみ方】

焼きたて（購入した日）はそのまま、ちぎった瞬間に香るお酒の香り、優しい甘さの芳醇な味わい、もちもちしながらも口溶けが良く、ぷりっとしたもち麦のアクセントが楽しめます。

トーストしてお召し上がりいただくと、香ばしさの中に漂うお酒の香りとともに、サクサク、もちもちとした食感の違いがより際立ちます。

原材料に酒粕を使っているのも、同じ発酵食品である味噌、納豆、醤油、チーズなどと好相性です。

和の食材と合わせる場合、パン自身の旨味やしっかりした味わいが、和食食材や出汁などの旨味ともマッチし、イズズベーカリーの他の食パンに比べ、味がなめらかにまとまります。

もちもち、ふわふわした食感はスイーツ系にも適しています。

ぜひ、お好みの楽しみ方を探してみてください。



<じゃこトースト>



<抹茶フレンチトースト>

### ■商品情報

|         |                                                  |
|---------|--------------------------------------------------|
| 受賞      | 第5回ベーカリージャパンカップ 食パン部門グランプリ（農林水産大臣賞）              |
| 商品名     | 灘五郷                                              |
| 直営店販売価格 | （1斤）550円（消費税込）                                   |
|         | ※直営店以外の販売店では価格が異なる場合があります。                       |
| 原材料     | 小麦粉（国内製造）、もち麦、大吟醸酒粕、砂糖、バター、食塩、パン酵母（一部に小麦・乳成分を含む） |
| 発売日     | 2023年6月1日                                        |
| 販売店     | 本店、生田ロード店、元町店、阪神スクラ三宮店                           |

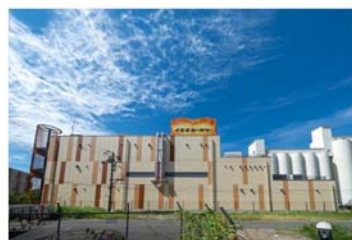
### 【株式会社イズズベーカリー】

1946年（昭和21年）創業の神戸の老舗ベーカリー。

「暮らしの中で、永く愛されるパンを食卓にお届けしたい」との信念のもと、良い材料を使用し、時間と手間を、惜しまない丁寧な手造り製造にこだわる。

本社 神戸市兵庫区駅南通 5-5-1

## イズズベーカリー



### 【商品や販売に関するお問い合わせ先】

株式会社イズズベーカリー

TEL: 078-651-4180（代）（9:00～17:00）

ホームページ <https://isuzu-bakery.jp/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/iszubakery/>