



パン作りを趣味にする人増加中！パン好きに捧ぐ ブレッディライフを楽しくする「Bready SELECT」シリーズ 5月23日（月）よりリニューアル！ 新たに食パン型2種を追加ラインナップ

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、おうちで過ごす時間が長くなったことで拡大したホームベーカリーの需要を背景に、“もっと簡単！便利に！楽しいブレッディライフ”をコンセプトにした「Bready SELECT」シリーズをリニューアルし、2022年5月23日（月）より全国の量販店、百貨店、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



新しいライフスタイルが浸透し家で過ごす時間が長くなる中、パン作りに挑戦する人が増加しています。貝印が行った自粛期間に関する調査では、10代～30代の男女を中心にパン作りの頻度が増えた、新たに挑戦したという声が増加しています。同社のパン関連商品は、好調を維持しており、今後も需要の継続が見込まれています。

家庭内でのパン作り需要拡大を受け、この度、2012年に誕生した「Bready SELECT」シリーズをリニューアルいたします。パン型や製パン道具、バターナイフなどのパンにまつわる商品をシリーズ内に統合し、木目の背景と落ち着いた色遣いのパン屋を想起させる新たなパッケージを起用しました。さらに、ご要望の多かった食パン型に星・花の2種を新たにラインナップすることで、パン作りにより自由なアレンジを提案いたします。星・花の食パンにオリジナルの具材をトッピングするオープンサンドや、中心部と周りの生地の色を変えたフラワーブレッドなど、ホームパーティーにもぴったりな、見た目も華やかなアレンジをお楽しみいただけます。

「Bready SELECT」は、パン作りの悩みや不満を解決し、家庭で焼き立てパンを楽しむライフスタイルを創造するブランドとして、今後も皆様により充実したブレッディライフを提供してまいります。

<アレンジ例>

オープンサンド



フラワーブレッド



新パッケージ特徴



「Bready SELECT」シリーズの新パッケージでは、木目の背景と落ち着いた色遣いでパン屋をイメージしたデザインにこだわっています。また、特徴や商品名が分かりづらかった従来のパッケージを一新し、商品名を上部に大きく入れつつ商品特長が分かりやすい使用シーン画像と合わせて表記することで、すぐに目的の道具を見つけられることができる、使用者に寄り添ったパッケージへとリニューアルいたしました。

商品概要

食パン型 1斤/1.5斤

価格：1斤 2,200円(税抜) / 2,420円(税込)、1.5斤 2,400円(税抜) / 2,640円(税込)

熱回りがよくふっくらおいしく焼ける食パン型。1斤では約9×21×8.5cm、1.5斤では11×21.5×12cmの食パンを焼くことができ、蓋を外して焼くと山形食パンを作ることも可能です。



食パン型 (キューブ/ハート/星/花)

価格：キューブ 2,200円(税抜) / 2,420円(税込)、ハート/星/花 2,000円(税抜) / 2,200円(税込)

熱回りがよくふっくらおいしく焼ける食パン型。従来のキューブ、ハートに加え、この度、星と花の型が新たにラインナップ。好みの型を選択し、中身をアレンジすることでオリジナルのパンを作ることができます。



商品概要

パン切りガイド

価格：1,000円(税抜) / 1,100円(税込)

5段階から好みの厚さに簡単にカットできるパン切りガイド。すべり止め付きで使いやすく、折りたたんでコンパクトに収納することができます。



パン切りナイフ&ガイドセット

価格：3,000円(税抜) / 3,300円(税込)

パン切りナイフと、5段階から好みの厚さに簡単にカットできるパン切りガイドのセット。ガイドはすべり止め付きで使いやすく、折りたたんでコンパクトに収納することができます。



ブレッドナイフ ブラウン

価格：2,000円(税抜) / 2,200円(税込)

焼きたてのふんわりパンも上手に切れるブレッドナイフ。刃渡り21cmの波刃で切りかすが出にくく、食パンのカットも簡単にできます。



コンパクトブレッドナイフ

価格：1,300円(税抜) / 1,430円(税込)

刃渡り11cmと、コンパクトで卓上使いにぴったりなブレッドナイフ。アップハンドルで手がまな板に当たりにくく、パンの切り分けに便利な波刃です。



ドライイーストメジャー

価格：500円(税抜) / 550円(税込)

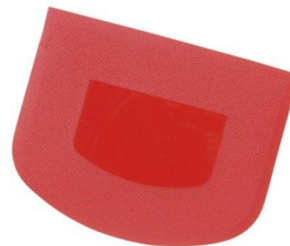
ドライイーストの計量にぴったりな微量スケール。袋の口をはさんで保存できるクリップ付きで、メジャーとクリップはスライドして分解可能な構造です。



エンボススクレッパー

価格：350円(税抜) / 385円(税込)

エンボス加工で生地がくっつきにくいスクレッパー。適度な硬さで生地分割にぴったりです。



商品概要

ステンレススクレッパー

価格：650円(税抜) / 715円(税込)

ステンレス製でお手入れが簡単なスクレッパー。持ち手付きなため、しっかりと握ることが可能です。



クープナイフ

価格：500円(税抜) / 550円(税込)

切れ味抜群のステンレス刃で、生地のカープ入れをより簡単にするナイフです。手になじむハンドルで細かい作業が簡単。収納に便利な安全キャップ付きです。



バター5gカット保存ケース

価格：1,400円(税抜) / 1,540円(税込)

バターを切り分け、そのまま保存ができるケース。ぎゅっと押すだけでバターを簡単にカットすることができます。5g単位にカットでき、計量に便利です。



手の熱で溶かして切れるバターナイフ

価格：550円(税抜) / 605円(税込)

アルミ製で熱伝導がよく、冷えた硬いバターもしっかりすくえるバターナイフ。バターにすっと入る薄い先端部が特徴です。



四角く切れるバターナイフ

価格：500円(税抜) / 550円(税込)

四角い刃でバターの切り分けに最適なバターナイフ。使いたい分だけ好きなサイズにカットすることができます。

(特許第6575988号)



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <http://www.kai-group.com/>