

～2年連続で食べログ パン百名店(全国)に選ばれた「パネッテリア・アリエッタ」～
最高級小麦をブレンドし厳選した生クリームを使用した、本格派ベーカリーの生食パン

『ぷるぷる生プルマン』 本格販売開始

2019年8月中旬からパネッテリア・アリエッタ他7店舗にて

<http://daikanyama-maisonichi.com/>

フードエンジニアリングデザイン株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：五十嵐真澄）は2019年8月中旬より「立てないほどの柔らかさ・とろける口どけ・幸せの甘さ」を追求した生食パン「ぷるぷる生プルマン」を、パネッテリア・アリエッタ五反田本店他7店舗にて、本格販売を開始いたします。



「ぷるぷる生プルマン」

価格：480円/1斤、680円/1.5斤（税別）

「ぷるぷる生プルマン」は、2年連続食べログ パン百名店(全国)に選ばれたベーカリー「パネッテリア・アリエッタ」の、匠の技が光る生食パンです。選び抜いた最高級小麦をブレンドし、厳選した生クリームを当社の従来パン比4.6倍使用しております。さらに、長時間熟成発酵させることで「立てないほどの柔らかさ・とろける口どけ・幸せの甘さ」を実現しました。1日目はトーストせずに生食で、優しい舌触りと小麦の甘さをお楽しみ頂けます。2日目はトーストしてサクサクの食感をお楽しみください。3日目以降は予めスライスし、ラップして冷凍することでトーストしてサクサクの食感と小麦の甘さを保てます。

ぜひこの機会に、生プルマンの幸せの甘さをお楽しみください。

◇プルマン食パンについて

19世紀の終わりにアメリカ合衆国の鉄道会社であるプルマン社が製造した食堂車で、角食パンを焼いていました。この車輛がプルマンカーと呼ばれていたため、その車輛の形に似た角食パンを「プルマン」と呼ぶようになりました。



<販売店舗>

- パネッテリア・アリエッタ五反田店
 - メゾンイチ代官山店
 - メゾンイチ西馬込店
 - メゾンイチ東京都写真美術館店
 - MADUイクスピアリ店
 - MADU越谷レイクタウン店
 - Butterららぽーと甲子園店
- ※各店数量限定販売となります。



<パネッテリア・アリエッタ五反田店>

◇パネッテリア・アリエッタとは

※「食べログ パン百名店(全国)」を2年連続(2018年、2019年)獲得しているベーカリーで、全国のパン好きから高い評価をいただいております。

※食べログ パン百名店URL :

<https://award.tabelog.com/hyakumeiten/bread>

