

年間約16万本販売する低糖質の高級美食パン専門店「GaLa」
新宿高島屋にポップアップストアを期間限定出店！
レギュラー商品4種と初登場となる丹波黒豆抹茶ブランを販売

2019年11月27日(水)～12月3日(火)

低糖質な高級美食パン専門店「GaLa」を運営する、株式会社ガラブレッドジャパン(本社:鳥取県境港市、代表取締役社長:古木竜平)は、2019年11月27日(水)～12月3日(火)の期間限定で、新宿高島屋内にポップアップストア出店いたします。商品のラインナップは、メインの「ガラブレッド プレーン」を始めとしたレギュラー商品4種と、今回初登場となる「丹波黒豆抹茶ブラン」を含む合計5種をご用意いたしました。



高級美食パン専門店「GaLa」は、2018年4月に鳥取県米子市に1号店をオープン、同時にオンラインストアも開設いたしました。全国からたくさんのおオーダーを受け、年間約16万本の食パンを販売しています。創業の原点は、市場には糖質オフのみに着目した商品が多数流通している中、美味しさや食感にまだまだまだ伸び代があると感じたことをきっかけに、「美しく健康な体をつくる美味しいパン」を新しい主食として皆様にお届けしたい、という想いで本ブランドが誕生いたしました。

■商品へのこだわり

商品の特徴は、「生小麦ふすま」や「豆腐」「米麴」などのこだわりのヘルシー食材を使い、「低糖質なのに美味しい」の限界に挑戦した食パンです。

1.香ばしくて味わい深い「生小麦ふすま」

小麦の外皮である「ふすま」は、低糖質なのに食物繊維やミネラル、ビタミンが豊富で栄養価が高いことが最大の特徴です。通常の「低糖質パン」には焼成したローストふすまを用いるのが一般的ですが、GaLaでは焼成していない「生小麦ふすま」を使うことで香ばしくて深い味わいを実現しました。

2.希少性と味わいが評判高い「手作り豆腐」

これまでの低糖質パンになかったような極上のしっとり感を生む食材の一つが豆腐です。鳥取県の名峰大山のふもとで、豆乳の濃度や温度にこだわり手作りしている豆腐は、しっかりとした大豆の旨味が凝縮した一般には流通していないこだわりの豆腐を、絶妙な配合でパン生地に練り込んでいます。

3.ほのかな優しい甘み「米麴」

体にとって大事な栄養分吸収・消化しやすくし、胃腸の働きも助ける米麴を使用。麹菌が生地の水分量を逃さないで、もっちりとしつかりと噛みごたえのある独自の食感とともに口の中に自然のやさしい甘さが広がります。

■本件に関するお問い合わせ

株式会社ガラブレッドジャパン PR担当:原 TEL:080-3895-0941 E-Mail:pr.galabread@gmail.com

■製法へのこだわり

製法は、30年以上の経験を持つパン職人が、試行錯誤を重ねてたどり着いた食パンです。着色料、香料、保存料は使わず、自然の素材を使っているがゆえの繊細さに真摯に向き合い、麹菌の種類、原材料の配合、水分量、発酵時間、焼き上げの時間とすべての製造工程にこだわることで、美味しさともっちりしっとりとした食感が誕生しました。通常のパンよりも低温でゆっくりと焼き上げることでふっくらとみみまで食べごたえのある食パンに仕上げています。ひとつひとつ丁寧に作られたクラフト感あふれる商品をお届けしています。

■ブランド名について

低糖質食パンに使用している「生小麦ふすま」は、小麦から小麦粉を製造する時に取り除かれる外皮の「殻」を意味しています。そのブランドの根幹となる食材から着想を得て「GaLa」というブランド名が誕生しました。生小麦ふすまと厳選食材を丹精こめた製法により、美しく健康な体をつくるおいしい食パンを届けたいという想いを込めています。

【出店概要】

ブランド名 : 高級美食パン専門店「GaLa」

出店場所 : 新宿高島屋 B1F

〒151-8580

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 24 番 2 号

営業時間 : 平日・日曜日 10:00～20:00/金曜・土曜日:10:00～20:30

出店期間 : 2019 年 11 月 27 日(水)～12 月 3 日(火)

販売商品 : ガラブレッド プレーン 490 円・チョコレートブレッド 550 円

あずきブレッド 490 円・ショコラブレッド 600 円

丹波黒豆抹茶ブレッド 550 円 *価格は全て税込みとなります。

消費期限 : 製造日から 8 日間(未開封の状態)

丹波黒豆抹茶ブレッドのみ製造日から 6 日間(未開封の状態)

URL : <https://gala-bread.com/>

Instagram : https://www.instagram.com/pangala_official/



【商品概要】



「ガラブレッド プレーン」 490 円

体が喜ぶヘルシー素材を絶妙なバランスで配合し、低糖質とおいしさの両方を叶えた「GaLa」一番人気の美食パン。モンド・セレクション 2019 金賞受賞、さらに女性視点で選出される「FOODEX 美食女子」美食女子 Award2019 ミール部門で金賞を受賞いたしました。他にはないしっとり・もちもちとした新食感をお楽しみください。

「チョコレートブレッド」 550 円

デトックス効果が注目されている食用の炭を使った真っ黒なブレッドです。

「あずきブレッド」 490 円

もちりとした食パンにちょうどいい甘さのあんこをたっぷり入れたお子様にも好評のブレッドです。

「ショコラブレッド」 600 円

溶解温度と口どけの異なる 3 種のチョコレートを贅沢に使用、アクセントにカリッと食感のくるみを練り込みました。

「丹波黒豆抹茶ブレッド」 550 円

抹茶の風味を引き立てる大粒の丹波黒豆の食感と、優しい甘さが特徴。卵・乳製品を使わず仕上げました。

会社名 : 株式会社ガラブレッドジャパン

設立日 : 2019 年 1 月

代表者名 : 代表取締役社長古木竜平

所在地 : 〒684-0033

鳥取県境港市上道町 3583

URL : <https://gala-bread.com/>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社ガラブレッドジャパン PR 担当: 原

TEL: 080-3895-0941

E-Mail: pr.galabread@gmail.com