

年間約16万本販売する低糖質の美食パン専門店「GaLa」

「高島屋限定 夏の美食パンセット」を発売

初登場！夏限定フレーバー「セミノールブラン」「鳥取県産トマトジャムブラン」を含む全3種

2020年7月31日(金)まで

低糖質な美食パン専門店「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、2020年7月31日(金)までの期間、「高島屋限定 夏の美食パンセット」を販売いたします。

URL:https://www.takashimaya.co.jp/shopping/food/gala/040000079/040000080/product.html?p_cd=0001631862&sub_cd=001



高島屋店頭・オンラインストア限定で販売する本商品は、美食パン専門店 GaLa を代表する「ガラブラン」1本と、爽やかな酸味とたっぷりの果実が特徴のセミノールオレンジを使用した「セミノールブラン」、鳥取県のトマトジャムをたっぷりを使用した夏らしい「鳥取県産トマトジャムブラン」各1斤を詰め合わせたアソートセットです。今回初登場となる夏の限定フレーバーもご用意いたしました。お中元などの夏のギフトやお家でもお楽しみいただける商品となっております。

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。

【商品概要】

ブランド名 : 美食パン専門店「GaLa」

販売場所 : 高島屋オンラインストア URL:https://www.takashimaya.co.jp/shopping/food/gala/040000079/040000080/product.html?p_cd=0001631862&sub_cd=001
高島屋店頭

販売商品 : 「美食パン ガラブラン(低糖質)」1本・「セミノールブラン」1斤、「鳥取県産トマトジャムブラン」1斤

販売価格 : 3,999円(税込)

販売期日 : 高島屋オンラインストア:2020年7月31日(金)まで

高島屋店頭:店舗により承り期間が異なります。

消費期限 : 製造日含め7日間(常温未開封の状態)

URL: <https://gala-bread.com/> Instagram: https://www.instagram.com/pangala_official/



〈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が高いことが特徴です。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」

米麴を使用することで、麴菌が生地の水分量を逃さないため、も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。

■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、麴菌の種類、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つか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。

〈会社概要〉

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: 青戸

TEL: 090-3636-4038

E-Mail: gala.aoto@gmail.com