

楽天食パンランキング1位を獲得！鳥取県発の美食パン専門店 華やかなパッケージ・カード付きの「母の日ギフトセット」が登場

低糖質なのにもっちりの食パンをアソート 本州への送料無料！

2020年5月4日(月)まで

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、2020年5月4日(月)まで、楽天市場内(<https://item.rakuten.co.jp/fn-plaza/2020haha-gala-4p-0224-z/>)にて、低糖質なのにもっちりの食パンがアソートされた「母の日4斤ギフトセット」「母の日8斤ギフトセット」を販売いたします。



同商品は、2020年4月24日現在、楽天食パンランキングにて1位を獲得、さらに本州への送料も無料とさせていただきます。外出自粛が続くこの時期だからこそ、ほっこりする楽しいおうち時間が楽しめる、4種の食パン・限定の華やかなパッケージ&メッセージカードセットを、母の日の感謝の気持ちと思いをお届けいたします。

〈商品概要〉

ブランド名：高級美食パン専門店「GaLa」

商品/価格：母の日ギフト4斤セット 3240円(税込)

母の日ギフト8斤セット 5400円(税込)

送料：送料無料(北海道・四国・九州を除くは送料440円)

* 沖縄県、離島(及び一部地域)へのお届けは対応しておりません。

内容：〈母の日ギフト4斤セット〉

ガラブランプレーン、あずきブラン、丹波の黒豆抹茶ブラン、チャコールブラン 各1斤

〈母の日ギフト8斤セット〉

ガラブランプレーン2斤、あずきブラン2斤

プレミアムショコラブラン・丹波の黒豆抹茶ブラン、シナモンレーズンブラン、チャコールブラン 各1斤

賞味期限：製造日より8日間(未開封の状態)

販売場所：楽天市場内「全国の美味しいもの食べてつながる支援の輪」キャンペーンページ

<https://item.rakuten.co.jp/fn-plaza/2020haha-gala-4p-0224-z/>

販売期日：2020年5月4日(月)まで

〈ブランドについて〉

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(<https://gala-bread.com/>)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。

〈商品詳細〉

「ガラブレッド プレーン」

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。

「あずきブラン」

もっちり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ランです。

「丹波黒豆抹茶ブラン」

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。

「チャコールブラン」

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ランです。

「丹波黒豆抹茶ブラン」

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。

「プレミアムショコラブラン」 * 母の日 8 斤セットのみ

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。

「シナモンレーズンブラン」 * 母の日 8 斤セットのみ

特製のシナモンシュガーペーストを練り込んだ生地に、レーズンを散りばめ、香り高く上品な味わいです。

〈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。麴菌が生地の水分量を逃さないで、もっちりとしっ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/>