

北海道産さつまいも、お米使用で「おいしく、北海道らしく。」 「北海道スイートポテトデニッシュ」発売& 「北海道のもっちり食パン」リニューアルのお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、2024年11月1日（金）に、好評発売中の「十勝しゃっきりコーン」、「中札内枝豆パン」の姉妹品として、北海道産のさつまいもを使用した「北海道スイートポテトデニッシュ」を発売いたします。併せて北海道産の小麦粉とお米を使用した「北海道のもっちり食パン」をよりおいしくリニューアル発売いたします。

【商品写真】



北海道スイートポテトデニッシュ

【商品特徴】

北海道産のさつまいもを使用したマッシュとダイスに北海道産の生クリームを混ぜ合わせたコクのある味わいの「自家製さつまいも餡」を包んで香ばしく焼き上げたデニッシュです。さつまいも本来の甘さに加え、なめらかな口当たりとさつまいもダイスのほくほく感をお楽しみいただけます。

◀ 姉妹品も好評発売中 ▶



十勝しゃっきりコーン



中札内枝豆パン

【商品情報】

発売日／2024年11月1日（金）

販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等

【商品写真】



北海道のもっちり食パン (6)



北海道のもっちり食パン (5)



北海道のもっちり食パン (3)

【商品特徴】

北海道のもっちり食パンは北海道産の小麦粉を使用することで「小麦本来の香り」と「もっちりとした食感」にこだわった食パンです。今回のリニューアルでは北海道産のお米を自社工場で炊き上げた「ごはん」を生地に配合することで、「お米本来のほんのりとした甘み」と「これまで以上のもっちり食感」を引き出しました。

【商品情報】

発売日／2024年11月1日（金）

販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等

以上