

“北海道産小麦のおいしさにこだわった人気シリーズ” 『北海道をしっかりと香ばしく』リニューアル&新商品発売のお知らせ

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、2026年7月1日（水）に「北海道をしっかりと香ばしく」シリーズ人気商品のリニューアルと、新商品を発売いたします。

本シリーズは北海道産小麦を使用し、小麦本来の豊かな香りと香ばしいおいしさをお楽しみいただける食卓パンシリーズです。今回、人気商品の品質向上に加え、新たに本格的な引きのある食感が楽しめる「ミニフランス」をラインアップに加え、シリーズの魅力さをさらに強化いたします。

【商品写真】



たっぷり果実とチーズのカンパーニュ



北海道小麦のカンパーニュ
レーズン&いちじく



北海道小麦のソフトライ麦ブレッド



ミニフランス (6)



ミニフランス チーズ (2)



ミニフランス レーズン (2)

【商品特徴】



← 詳しくはこちら

◇たっぷり果実とチーズのカンパーニュ

北海道産小麦のおいしさを活かしたカンパーニュです。ドライフルーツとチーズを練り込み、生地配合を見直すことで、小麦の香ばしさと豊かな風味をさらに引き立てた味わいへリニューアルいたしました。果実の甘みとチーズのコクが調和したおいしさをお楽しみいただけます。

◇北海道小麦のカンパーニュ レーズン&いちじく

北海道産小麦のおいしさを活かしたカンパーニュです。レーズンといちじくを練り込み、生地配合を見直すことで、小麦本来の香ばしさと豊かな風味をさらに引き立てた味わいへリニューアルいたしました。果実の自然な甘みとともに楽しみいただけます。

◇北海道小麦のソフトライ麦ブレッド

北海道産小麦と北海道産ライ麦を使用したライ麦ブレッドです。カンパーニュタイプの形状に見直し、スライスすることで、毎日の食卓でより食べやすく使いやすい商品へリニューアルいたしました。

～ 新商品 ～

◇ミニフランス (6)

北海道産小麦を使用し、サワー種を配合した生地を使用した、本格的な引きのある食感と小麦の香りが楽しめる食卓パンです。

◇ミニフランス レーズン (2)

北海道産小麦を使用し、サワー種を配合した生地にレーズンをたっぷり練り込みました。小麦の豊かな香りとレーズンの甘酸っぱい味わいをお楽しみいただけます。

◇ミニフランス チーズ (2)

北海道産小麦を使用し、サワー種を配合した生地にチーズをたっぷり練り込みました。小麦の豊かな香りとチーズのコク深い味わいが特長です。

【自由にフォンデュしよう!】



← 詳しくはこちら

フォンデュといえばチーズやチョコレートが主流ですが、レトルトのシチューやスープ、お気に入りのソース等、もっと自由な考え方でフォンデュを楽しむことができます。

当社では「自由にフォンデュしよう!」をテーマに朝食だけでなく、昼食や夕食でもシチューやスープと一緒に手軽にお召し上がりいただける商品を提案いたします。「北海道をしっかりと香ばしく」シリーズでは商品パッケージの裏面に手軽に作れるお勧めフォンデュレシピを掲載しています。是非、お試しください。

【公式ホームページではオリジナルのフォンデュレシピの他、たくさんのおいしい召し上がり方を公開中です】



「チキンと豆のトマトクリーム煮」と
ミニフランス (6)



「電子レンジで簡単に作れるカスタード」と
北海道小麦のカンパーニュ
レーズン&いちじく



← 「Nichiryō レシピ」はこちら

【商品情報】

発売日/2026年7月1日(水)

販売地域/北海道全域のスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等

以上