

10月新発売のPasco『**ケーキパン カスタード**』は、見た目はパンだけど中に入っているのはケーキという食感の意外性を楽しむ



プーランジュリー オーヴェルニュのお菓子のようなヴィエノワズリー。手前中央から『**フリュイ・デ・ボワ**』『**クルミのココット**』『**フワフワパンキン**』『**スイートポテトデニッシュ**』『**ガトーマロン**』

# スイーツみたいな菓子パンが売れる! 特集

クリームやフルーツなどがてんこもりになったヴィエノワズリーなど、菓子パンとケーキがひとつになった、いわゆる「スイーツのような菓子パン」が市場をにぎわせており、リテイルベーカーでは3年前から、ホールセールでは今年からその流れが大きくなっている。

甘いものを食べたいと思ったとき、パン屋さんでスイーツのようなパンがあったら、思わず買ってしまうのが消費者の心理。価格的にも手軽というところも買い手の心を揺さぶる。お菓子を意識して作られた最新の「スイーツのような菓子パン」を紹介する。

フジパン『**ベイクドりんごチーズ**』は2012年1月発売予定。チーズケーキを食べているような味わいの、スイーツのような菓子パンというコンセプトで作られている(関西地区、中四国地区限定)



第一屋製パン『**ホイップデニッシュ**』は、10月新発売製品の中でも上位の売れ行き

## Pasco

ケーキ風パンは売れ行き好調  
『**ケーキパン**』を10月1日新発売  
(関東地区限定)

Pasco (敷島製パン) は、見た目はパンだけど中に入っているのはケーキという、ひと味変わったスイーツ『**ケーキパン**』を関東地区限定で10月1日に発売した。「ケーキパン」という名前の通り、まさしくパンとケーキを組み合わせ合わせた製品で、それぞれ異なる食感を組み合わせることで想像ができない意外性を楽しめるというもの。

同社は以前からパンの中にケーキを入れた、いわゆるケーキ風パンを数種類企画して人気を博した実績がある。今年3月には「ゴールドンブリオッシュクリーム」という、中にクリームがたっぷりに入ったケーキ風パンを発売したところ好調な伸びを見せたが、震災が発生した影響で生産を一時停止していた。売れ行きが好調だったことから今年9月に再度製造、発売に至った。

ケーキ風パンのこれからの動向について同社東日本事業部企画管理グループの中村正俊氏は、「洋菓子の材料を使うので単価は高くなるが、ケーキ風パンはよく売れる製品といえる。常温のコーナーでも洋菓子風のものが気軽に買えるというところが人気なのではないか。パンと洋菓子の境目はこれからなくなるのでは?」と話している。



『**ケーキパン カスタード**』  
『**ケーキパン チョコ**』

ブリオッシュタイプのふんわりとしたパンの中には、一番下にアクセントとなるクリーム、真ん中にはケーキ生地、その上にはたっぷり絞ったなめらかなホイップクリームの3層仕立てになっている。一口食べると、パンの中からたっぷりのクリームとスポンジケーキが口の中に広がり、見た目では想像できない意外性を楽しめるスイーツ。一般の洋菓子に比べて手にとって食べやすく、持ち運びもしやすいため、外出先や勤務先などでも、気軽にリッチなスイートタイムを楽しめる。

### 甘いパンをスイーツ代わりに買う傾向

数年前から特にリテイルベーカーのヴィエノワズリーに、高さのあるものが目立って多くなったというのは感じていた。見た目もケーキのようなきれいなものもたくさん出ているので、「菓子パンがケーキ化している」という現象は事実である。パンは買いやすさ持ち運びやすさから、気軽に手に入るスイーツとして進化していきそうだ。

こんがりパンだ パンクラブ ひのようこさん  
パンコーディネーター

最近OLさんは、「コンビニでランチを選ぶとき、ひとつは惣菜パンでもう一つは甘いパンを食後のスイーツ代わりに買う」と話してくれた。今までは男子をターゲットにしていたコンビニも、今は女子も顧客にとりこむためのアイデアを出している。その一つがパンで、大きなサイズのパンばかりでなく女性買いやすい小ぶりのものも多くなったと感じる。