



業界注目の新製品

第一屋製パン

中沢フーズとのコラボレーション クリームが主役の夏の新製品3品を発売 開発のキーワードは “さわやかさとリッチな風味”

第一屋製パン(細貝理栄社長)は7月より、高品質な生クリームをはじめ業務用の乳製品を数多く製造する中沢フーズとコラボレーションした注目の新製品3種を発売した。

新製品は『レアチーズ蒸し』、『サワークリームブレッド』、『クロテッドクリーム入りクリームパン』の3品。第一屋製パンの誇る口溶けのよいパン生地と、こだわりの製法で生クリームのおいしさを最大に引き出したNakazawaの乳製品が融合したさわやかさとリッチな風味をあわせ持つ製品群に仕上がっている。“この夏の自信作”というこれら新製品について第一屋製パンの担当者にその概要と、同社の商品開発について聞いた。

今回、第一屋製パンでは、中沢フーズと本格的なコラボレーションで製品開発した初めての企画となった。3カ月の期間限定で発売された『レアチーズ蒸し』、『サワークリームブレッド』、『クロテッドクリーム入りクリームパン』の3品に共通する大きな特徴は、夏場でもおいしく食べられるさわやかさとリッチさをあわせ持つ商品になっていることだ。“高級製菓材料”を取り扱うNakazawaのブランド力を生かし、中高生から年配の人まで、ワンランク上の味を求める女性消費者をターゲットに開発が進められた。

冷やして食べる『レアチーズ蒸し』

同社既存の人気商品“冷やしておいしい蒸しケーキシリーズ”の新展開として開発されたのがNakazawaのサワークリームパウダーを配合した『レアチーズ蒸し』。開発を担当した商品本部の吉田理絵さんは「夏向けのさわやかなレアチーズケーキ風味の蒸しパンとして開発した。サワークリームの酸味が、この商品の決め手となりよい味わいを与えている」と話す。蒸しパンにサワークリームを使ったのは初めてだが、この酸味が全体の風