

## 季節限定、高知の贅沢すぎるご当地パン「割烹仕込みの熟成すき焼きパン」

高知県産「四万十牛」肉を使用、宿毛市の割烹料理店主監修の高級和風パン 3月1日販売開始

高知県のご当地パン「羊羹ぱん」をはじめ、昭和レトロなパンなどを製造販売する(有)菱田ベーカリー(高知県宿毛市和田340-1/代表取締役:菱田仁)はこのたび、宿毛市の創作割烹料理店「大松」(店主:大江量平)の監修を受け、「割烹仕込みの熟成すき焼きパン」を商品化しました。

3月1日より自社オンラインストアで販売開始するほか、通販会社やふるさと納税などを通じた販売を予定しています。

### ■「幻の極上牛」を使った、贅沢すぎる調理パン

「四万十牛」とは、高知県の四万十川流域で育てられた未経産のメスの黒毛和牛で、年間70頭ほどしか生産されず「幻の極上牛」とも称される高級ブランド牛。その生産牧場の直営精肉店で加工された牛肉と玉ねぎを「大松」の店主によるレシピをもとにすき焼きにし、ひと晩寝かせ熟成させてさらに玉子も加えて、パン生地にぎっしり包み込んで焼き上げた、具たくさん的高级調理パンです。

パンは国内産もち麦を使用し、しっとりとした食感のドーナツ生地で焼き上げています。中は牛肉の肉汁と甘辛い割り下で玉子が絡んで、まさに高級なすき焼きの肉をほおぼっているような贅沢さが味わえます。オーブントースターなどで温めても、また冷めても美味しく食べられます。

当社では当商品を、高知県の地場産品を使用したご当地商品として、各地で行われる「パンのフェス」などのイベントや自社のネットショップを通じて発信し、全国の方々に広くお奨めしていきます。



大松店主:大江量平



菱田ベーカリー社長:菱田 仁

◆サイズ:直径約15cm、高さ約3cm

◆販売価格:960円(税込み)

◆販売開始:3月1日～

【菱田ベーカリー公式オンラインストア】

<https://hisidapan.stores.jp>



割烹仕込みの熟成すき焼きパン

## ■四万十・幡多地域の産品を全国へ発信

当社では昨年、秋冬限定のパンとして高知県産の人参<sup>にんじん</sup>いもと和栗が入った「いも栗きんとんパン」を商品化しました。当社では今後も、高級食材を使ったご当地パンの種類を増やし、全国の店舗や自社オンラインストアで、一年を通して様々な味を楽しんでいただけるようシリーズ化していく計画です。

また今後も引き続き、新たな高付加価値商品を生み出すために、パンの原材料や味だけでなく、多くの人の共感を得るストーリーづくりにおいて、地域や人とのつながりを深め、高知県と四万十・幡多地域の活性化につなげたいと考えています。

### 有限会社菱田ベーカリー 会社概要

所在地:高知県宿毛市和田 340-1/創業:昭和 26 年/資本金:600 万円/代表取締役:菱田仁

電話:0880-62-0278/製造能力;コッパン 1日 3,0000 個、食パン1日6,000 欣

MAIL:info@hishidapan.co.jp

【本件に関してのお問い合わせ】 有限会社 菱田ベーカリー 電話:0880-62-0278

※メディアからのお問合せは 携帯電話 090-8970-5274 菱田 仁) でもお受けします。

### 菱田ベーカリーの高知・宿毛のご当地レトロパンシリーズ



いも栗きんとんパン



羊羹ぱん



プレミアムレトロ食パン



羊羹ツイスト



ヤキリンゴパン、カステラサンド、ぼうしパンなどレトロなパンも続々復刻しています。