プレスリリース　2018年3月12日

ホップ酵母を使った「サクふわ食感」の高級食パン店がオープン

ブランジェリーゼ　名古屋市・栄に 3 月 12 日開店　1 斤 500 円（税別）

昨今、高級食パンが人気となり、名古屋市内でも高級食パンのお店が増えました。それらのパンのほとんどが、もっちりとした柔らかさを特徴としています。一方、本場フランスのパンは外側が固くサクっとしていて、中がふわっと柔らかく、その食感が楽しめるものです。このたび、そんな「サクふわ」の食感を日本でも楽しめる、高級食パンのお店が栄に誕生します。3 月 12 日に開店したブランジェリーゼ（名古屋市東区東桜町 1-9-19）は、イースト酵母ではなく、1週間手間をかけて育てた天然ホップ酵母を使います。小麦粉もバターも、シェフが様々な素材を試した中から厳選した逸品を使用。ここでしか味わえない独自のサクふわ食感のパンを楽しんでいただけます。

実は戦前は普通にホップ酵母でパンを作っていたそうです。ホップ酵母は発酵臭がなく、甘さがあります。ただ、ホップ酵母は種を作るのに手間がかかります（ブランジェリーゼでは 1 週間かけています）。そのため戦後には、手間がかからないイースト酵母が普及しました。ただ、イースト酵母はイースト臭（発酵臭）がするというデメリットがあります。

ブランジェリーゼ店長の甲斐貴大シェフは、有名パン店で 5 年間修行を積んできました。パンの研究をする中で、ホップ酵母の存在を知り、試しに作ってみたところ、そのおいしさに気づきました。このおいしさを多くの人に知ってもらうために、このたびブランジェリーゼを出店しました。ブランジェリーゼの食パンは、耳が薄く、ホップのさわやかな香りを醸します。そのまま食べてもふんわり甘いですが、トーストすることで、今までにない「サクふわ」の食感が楽しめます。焦げる直前が最もおいしくなります。

【商品】

食パン：2 斤（1 本） 1,000 円（税別）、1 斤（ハーフ） 500 円（税別）

ほかに、バゲット、クロワッサン、サンドイッチもご用意しています。

【お店概要】

店舗名：ブランジェリーゼ　TEL：052-961-6750

住所：名古屋市東区東桜町 1 丁目 9 番 19 号　成田栄ビル 1F（NHK 名古屋放送局の北）

定休日：土・日・祝　営業時間：AM10:00〜PM7:00　店長・シェフ：甲斐　貴大

【メディアのお問合せ先】

ブランジェリーゼ　メディア対応窓口　株式会社インフォデザイン　（門脇）

電話：050-3717-0758　E-mail　info@info-de.co.jp