



2020年7月14日

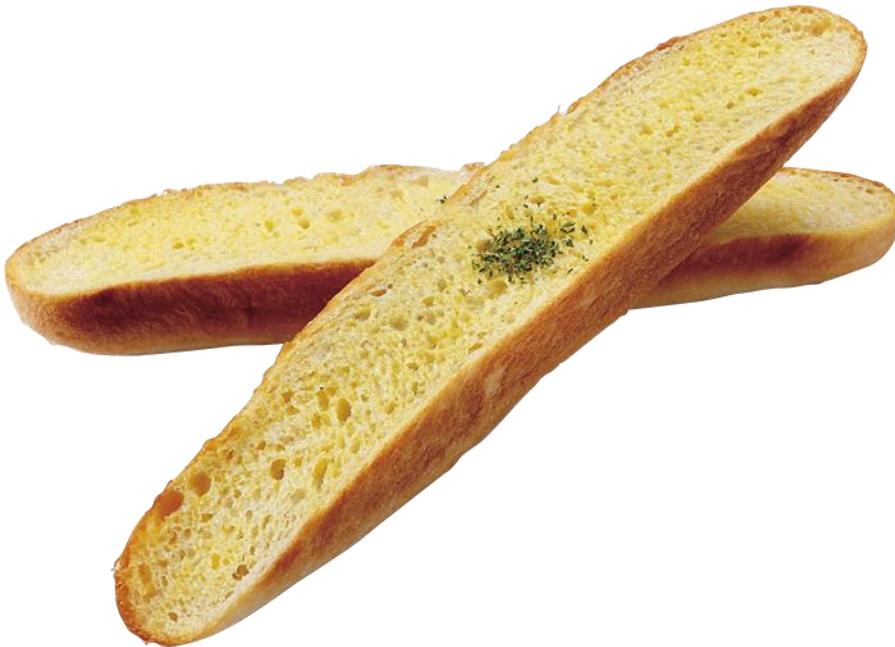
株式会社ライフコーポレーション

首都圏ライフ限定！ガーリックとバターがたまらない ガーリックバターフランスをリニューアル！

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、インスタアベーカリー“小麦の郷”で販売している「ガーリックバターフランス」をリニューアルいたしました。

梅雨が明けると夏本番！青森県産にんにくとバターの風味が食欲を刺激する、これからの季節にぴったりな「ガーリックバターフランス」がおすすめです。

首都圏ライフの“小麦の郷”がある店舗にて販売中です。



◆商品概要

<商品名>

ガーリックバターフランス

<販売店舗>

首都圏ライフの“小麦の郷”がある店舗

※一部お取り扱いのない店舗がございます

※販売価格については、各店舗へお問い合わせ

合わせください

◆こだわりポイント

①素材

コクと甘みに優れた青森県産おろしにんにくとバターを配合したライフオリジナルソースを開発。隠し味として加えたオリーブオイルが、シンプルながらもよりにんにくの風味や味わいを際立たせています。

②製法

高温・短時間で焼き上げることによりフランスパンの水分量を留め、さらに隠し味のオリーブオイルにより、表面がカリッと仕上がります。

③おすすめの食べ方

そのままでももちろんおいしくお召し上がりいただけますが、軽くトーストすると焼き立ての香りをお楽しみいただけます。にんにくとバターというシンプルな味付けはどんな食材にも合い、お好みで粗挽きこしょうやベーコンを合わせても相性抜群！

◆開発者の思い

今までのガーリックバターフランスはスパイスの風味が特徴でしたが、スパイスが苦手な方にも、また、幅広い年代の方々にも好まれるガーリックバターフランスを作りたいと思い、リニューアルを決めました。

シンプルながらも**素材の良さを生かす**ソース作りに力を入れ、さまざまなソースを研究し試行錯誤した結果、青森県産にんにくとバターの味わいを引き立たせる、オリーブオイルを隠し味としたオリジナルソースが完成。ソースの量も従来品より**約 10%増量**しました。焼き方は、カリッとした食感をお楽しみいただくために高温・短時間に変更。

シンプルな味わいなので他の食材とも合わせやすく、主役にも脇役にもなれる自慢の商品に仕上がりました。

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！として明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。

