



2020年8月7日

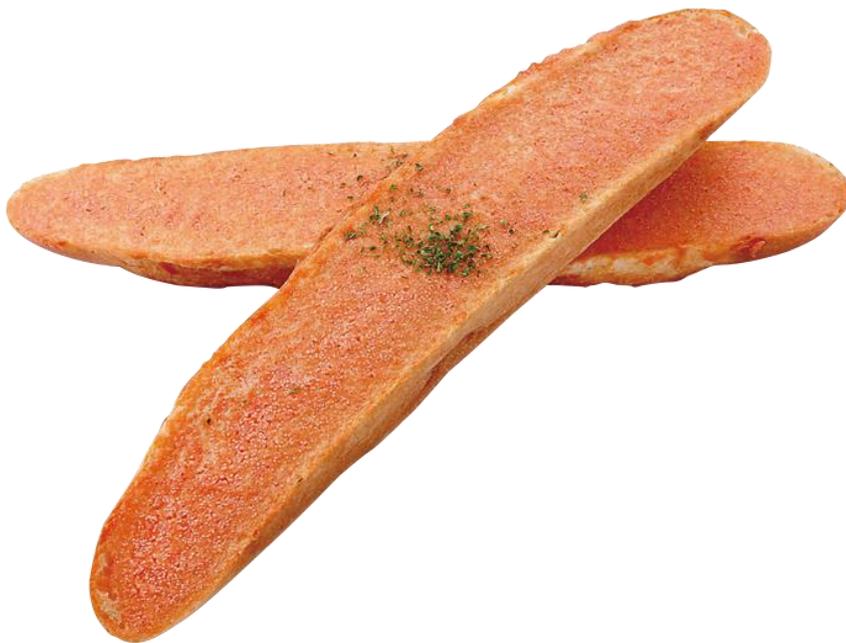
株式会社ライフコーポレーション

首都圏ライフ限定！人気の“明太バターフランス”がマイルドに食べやすく！ 小麦の郷「明太マヨバターフランス」にリニューアル

“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、インスタベーカーリー“小麦の郷”で販売していた「明太バターフランス」を7月27日から「明太マヨバターフランス」にリニューアルいたしました。

より幅広い方々にお召し上がりいただけるよう、マイルドな明太マヨバターソースを新たに開発。明太子の**プチプチとした粒感**とマヨバターの**風味**がやみつきの逸品です。そのままでももちろんおいしいですが、軽くトーストすると表面がカリッとし、明太子の粒感を感じられます。

首都圏ライフの“小麦の郷”がある店舗にて販売しております。



◆商品概要

<商品名>

明太マヨバターフランス

<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ください

◆こだわりポイント

①小麦の郷オリジナルの明太マヨバターソース

北海道産すけそうだらの卵を**生の状態で漬けた明太子**を配合。市場には一度冷凍した卵を明太子に加工するものもあるなか、“冷凍”の工程を減らすことで**プチプチとした粒感**に仕上がるのが特徴です。従来のものより辛みを少し抑えた、幅広い方々が食べやすいマイルドな味わいにするため、明太子・マヨネーズ・バターをライフ独自の割合で配合し、ソース量を約**10%増量**しました。

②小麦の郷オリジナルのフランスパン

小麦粉と全粒粉を配合したオリジナルのフランスパンを使用。うっすらと生地が茶色に見えるのは全粒粉の色味であり、小麦の風味をより豊かに感じられます。

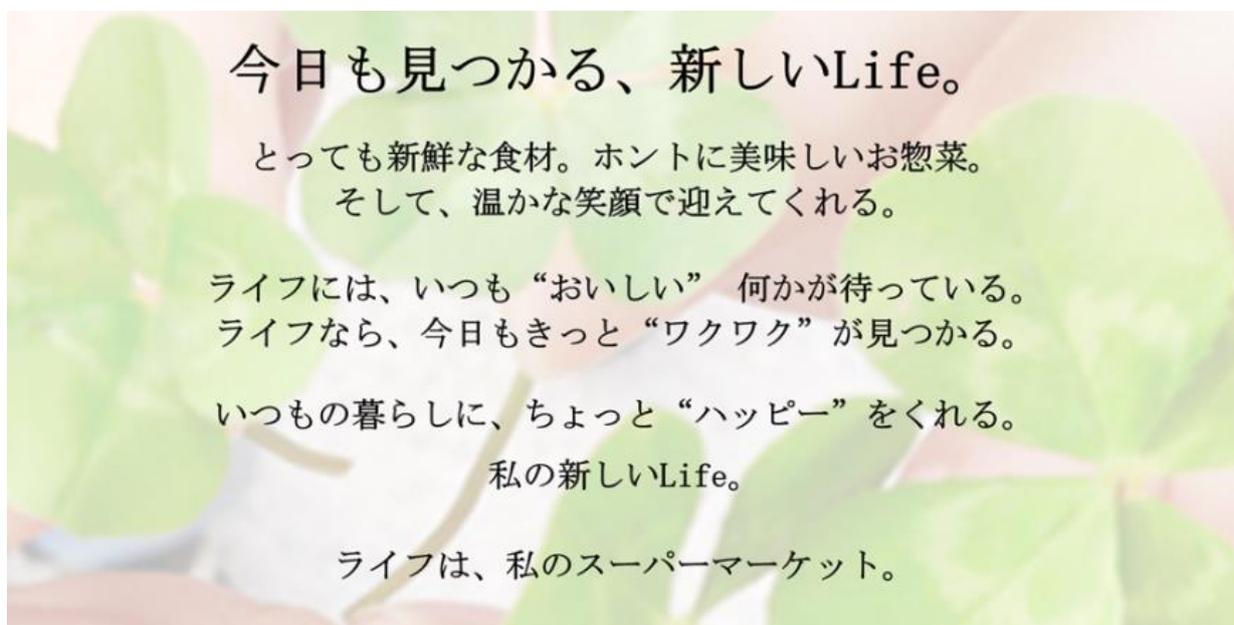
◆開発者の思い

小麦の郷で人気の高い明太マヨバターフランスですが、従来のものだと「辛い」という意見がありました。そこで、辛さが苦手な方にも召し上がっていただけるような食べやすい商品を作りたいと思い、リニューアルすることに決めました。

一番苦労した点は明太マヨバターソースの配合。明太子のプチプチした粒感と風味を活かしつつ、多くの人に手に取ってもらえるようなマイルドな味わいにするため何度も試作した結果、絶妙なバランスのライフオリジナル明太マヨバターソースを完成させることができました。自慢のソースを味わっていただきたいと思い、ソース量も約10%増量しております。

『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。



以 上