

2020年11月2日

株式会社ライフコーポレーション

しっとり・もちり！小麦の甘さ・風味を感じるおいしさ！ 「熟成仕込みの湯種食パン」を近畿圏ライフで新発売！

“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、インスタベカリー“小麦の郷”で人気の「湯種食パン」をリニューアルした「熟成仕込みの湯種食パン」を、10月26日に新発売いたしました。

ライフが自信を持っておすすめする「今月の見て見て」の11月商品に選ばれた「熟成仕込みの湯種食パン」は、一晩熟成させた生地を新たに加えることで、湯種特有のもっちり感に加え、しっとり感、小麦の甘さ・風味が今まで以上にアップしました。山型・角型の2つのおいしさをお楽しみいただける「熟成仕込みの湯種食パン」は、近畿圏ライフ“小麦の郷”にて販売しております。



◆商品概要

- ＜商品名＞ 熟成仕込みの湯種食パン（山型・角型）
＜価格＞ 1斤（4枚切り・5枚切り・6枚切り） 268円
 ハーフ（4枚切り2枚入・6枚切り3枚入） 135円
 ※価格は全て税抜
＜販売店舗＞ 近畿圏ライフ“小麦の郷”にて販売
 ※一部お取り扱いのない店舗がございます。

◆こだわり

①もっちり感にしっとり感アップ！

「湯種食パン」の生地に一晩じっくり熟成させた生地を加えることで、湯種特有のもっちり感に加え、**しっとり感・小麦の甘さ・風味がアップ**しました。

湯種とは小麦粉を熱湯でこね、デンプンを糊化（おもちのような状態）させたもの。湯種をパン生地に加えることで、小麦粉の自然な甘み・旨みが増し、しっとり・もっちりとした食感になります。

②2つのおいしさ！「山型」と「角型」

「山型」と「角型」の2種類を取りそろえました。

「山型」は型の蓋をせずに焼くため縦に大きく膨らむ軽い食感の食パンです。トーストすると外はさっくり、中はもっちりとした食感をお楽しみいただけます。

「角型」は型の蓋をして焼くため水分の蒸発が少なくきめの細かいしっとり・もっちりとした食パンです。そのままやサンドイッチにおすすめです。

◆11月の「今月の見て見て」商品はこちら！



「今月の見て見て」とは？

首都圏・近畿圏ともに、毎月自信を持っておすすめしたい商品をお客様に「見て、知って、試してほしい！」「試す価値あり！」と思える、そんなライフならではの魅力の詰まった商品を発信していく取り組みです。

【首都圏】



5種の野菜入り鶏だんご
（シールド乳酸菌®入り）



14種スパイスの
フライドチキン



とろ〜りチーズフランス

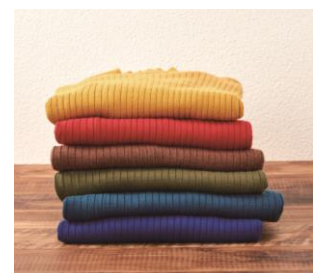
【近畿圏】



九州産鶏肉使用
お肉屋さんの生つくね



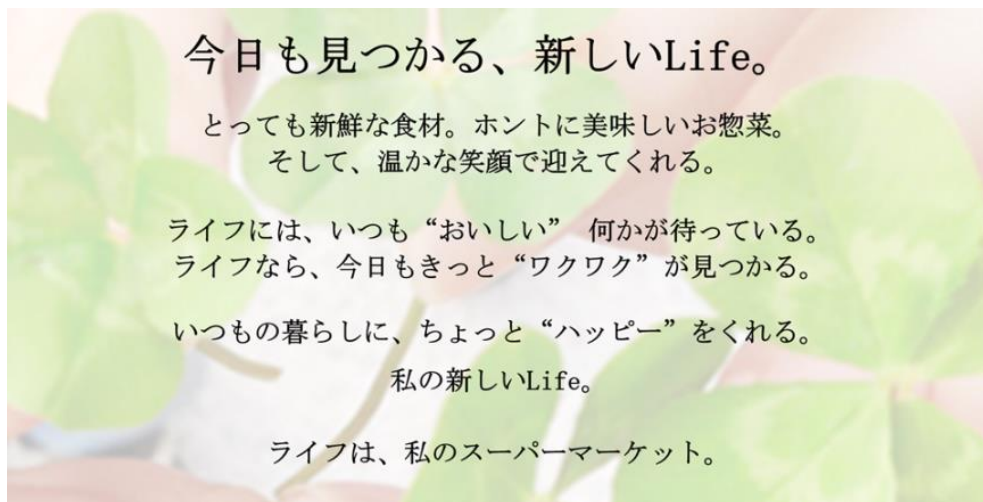
熟成仕込みの湯種食パン
（山型・角型）



やわらかで着回し自在の万能ニット

『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