

# パンにぬるペーストシリーズ新発売

## サンクゼールロングセラーのバターが生まれ変わりました

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町／代表取締役社長：久世良太）は、2019年12月4日（水）より、パンにぬるペーストシリーズ5種を全国のサンクゼール店舗及び通信販売で発売いたします。



パンにぬるペーストシリーズは、サンクゼールのロングセラーである「バター」を磨き、品質改良したペーストシリーズです。サンクゼールでは「商品経営（※）」の考えのもと、定番商品の品質改良を行っています。サンクゼールの創業期から共に歴史を歩み、成長を支え続け、1995年より自社工場での製造開始したバターシリーズを、1年かけて徹底的に研究、試作してきました。大きな改良ポイントは「ふんわりなめらかな食感」「素材感」「お値打ち感」の3点です。

### ふんわりなめらかな食感

配合変更や、製造工程の追加によって、空気を含んだようなふんわりとなめらかな口当たりになりました。さらには高温下で分離しにくく、かつ低温下でも固くなりすぎず、使いやすくなりました。

### 素材感

ナッツや穀物など素材の香りがより引き立つようになりました。さらに独特の香ばしさや苦みなどもアクセントになり、素朴な味わいの中に素材のおいしさを楽しめます。

### お値打ち感

素材の粒子を細かくしたことで、なめらかさだけでなく、容量を増量しました。さらにお客様の手に取りやすい価格帯に見直しました。



パンにぬる黒ごま、パンにぬるきなこ、パンにぬるピーナッツ/¥399（税抜、130g以下同）、パンにぬるくるみ/¥499、パンにぬるアーモンド/¥549

パンにぬるペーストシリーズの開発には、ほんのわずかな配合の違いで、分離したり塊ができたりと大変苦労しました。開発と製造のスタッフが一丸となり仮説・実践・検証を繰り返し、やっとの思いで絶妙な配合を見出すことができました。ナッツ類やごま、きな粉を好きな方には特に食べていただきたい商品です。まずはそのまま食べてなめらかさと風味を感じていただき、さらに焼いたトーストにぬってじゅわっととろけた香ばしさ、2度のおいしさをお楽しみください。

※サンクゼールの「商品経営」とは、お客様と当社の唯一の接点である1つ1つの商品を徹底して磨いていくこと。サンクゼールでは「おいしさの絶対追求」をテーマに掲げ、今後も定番商品の品質改良・販売を強化してまいります。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。