

報道関係各位

2014年4月1日

日本出版販売株式会社東京都千代田区神田駿河台4丁目3番地
〒101-8710 TEL:03-3233-1111 FAX:03-3292-8521

Signifiant Signifié

人気パン屋「シリフィアン シニフィエ」志賀勝栄シェフ監修

パンシェルジュ検定限定企画商品 ロゴ入りスケッパー付

「オリジナルレシピ & 小麦粉」受注開始

日本出版販売株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：平林 彰、略称：日販）が企画・運営する「パンシェルジュ検定」の関連商品として、東京都世田谷区に店舗を構える人気パン屋「シリフィアン シニフィエ」とコラボレーションした、スケッパー付の「オリジナルレシピ&小麦粉」の受注を3月23日より開始しました。

パンシェルジュ検定はこれまで約2万人の受験者を集め、エプロンなどの関連商品の企画・開発・販売を行ってまいりました。この度、受験者・合格者からの「より美味しいパンを作りたい」というニーズに応えるべく「シリフィアン シニフィエ」（東京都世田谷区）のシェフ・志賀勝栄氏監修のオリジナルレシピと小麦粉をセットにした商品を企画・開発し、当社検定サイト「検定、受け付けてます」（<http://www.kentei-uketsuke.com/>）での受注を開始しました。

第1弾には王道の「バゲット」を含む人気のパン4種類のレシピを掲載しました。パンシェルジュ検定受験者をはじめとした経験者・熟練者の要望に応えるレシピとなっております。

また今回の商品には、特典としてパン作りに必須のスケッパーをお付けしました。使いやすいステンレス製の本体にはシリフィアン シニフィエのロゴが刻印されており、希少性が高い商品となっております。

日販は、申込受付サイトでの受験者獲得から運営全般までの検定サポートだけでなく、受験者やファンの満足度を上げるような商品やイベントの開発を通じて、今後も「学び」を核とした自己実現や自己成長のお手伝いに寄与してまいります。

4種類のレシピ	ステンレス製スケッパー	国産小麦 100%使用
4種類のレシピ キッチンでの使用を考え、1レシピをB5サイズ 1ページに編集 	ステンレス製スケッパー 適度な重量で使用しやすいステンレス製 	国産小麦 100%使用 優れた製パン性を実現した北海道産 小麦を100%使用 (専用のダンボールケースに入れて お届けします) 

<商品概要>

商品名	シニフィアン シニフィエ 志賀勝栄シェフ監修 ロゴ入りスケッパー付「オリジナルレシピ&小麦粉」 -内容物- 1. 志賀勝栄氏監修オリジナルレシピ 4種 ①バゲット②パン・ド・ミ③ブリオッシュ・ア・テット④パン・オ・ショコラ 2. 志賀勝栄氏チョイス小麦粉 (1kg袋入り×2袋) 3. シニフィアン シニフィエロゴ入りスケッパー (素材:ステンレス)
販売価格	3,980 円 (税・送料込)
お申込み方法	パンシェルジュ検定公式サイト ▼ http://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/sale/
受注期間	2014年3月23日～2014年5月末日 ※お申込みが定数に達した時点で、受注を締め切らせていただく場合がございます。
商品発送時期	2014年6月下旬予定

<監修者 略歴>



志賀勝栄

1955年7月19日生まれ。新潟県出身。

哲学者 or 経済学者をめざすも、22才でパンの世界へ。
株式会社アートコーヒーを経て、代官山「カフェ・アルトファゴス」シェフ・
ブーランジェに就任。2000年以降、株式会社ユーハイム「パティスリー・ペル
ティエ」シェフ・ブーランジェ、「ユーハイム・ディー・マイスター丸ビル店」
シェフ・ベッカー、「フォートナム・アンド・メイソン三越本店」シェフ・ブー
ランジェを兼任。行く先々で独創性溢れるオリジナルのパンを手掛け話題を呼
び、遂に2006年、東京都世田谷区に「シニフィアン シニフィエ」をオープン。

【著作】

『酵母から考えるパンづくり』(柴田書店)

『ホームベーカリーでつくる シニフィアン シニフィエの
高加水パン&ドイツパン』(毎日コミュニケーションズ)

『シニフィアン シニフィエのスイーツブレッド』(飛鳥新社)

『シニフィアン シニフィエのパンづくり (DVD)』

<オリジナルレシピと小麦粉を使用した人の声>

「今まで作ってきたパンとは全く違う製法で驚きました。水分も多く、時間もかかりますが、イースト臭のない小麦粉の味が強く、香ばしさが広がる、噛めば噛むほどじんわりとうまみが伝わってくるパンができました」

■本件に関するお問い合わせ

日本出版販売株式会社 商品開発部

E-mail: info_kentei@nippan.co.jp

担当: 佐藤・田中

◆日販の検定サイト「検定、受け付けてます」

<http://www.kentei-uketsuke.com/>

◆日販の検定事業トータルパッケージに関してはこちら

<http://www.kentei-uketsuke.com/business/index.html>