

コロナ禍の巣ごもり需要で販売好調！発売から約1年で累計**1000万袋**以上売れた！

忙しい朝でも最短3分※1で本格的な焼きたてパン！

フジパン「**マイクラフトベーカリー**」シリーズより

新たに4つの新商品を発売開始！！

パンのプロ「フジパン社員」が教える秘□レシピも公開！

～2022年1月1日より関東エリアより発売開始、順次全国展開予定～

※1: 商品やワット数により分数が異なります。

フジパン株式会社(本社:愛知県名古屋市)は2022年1月1日より好評の「**マイクラフトベーカリー**」シリーズからおうちで焼きたて「フレンチクッペ」、「ミニブル」、「さくっとほろっとビスケット」、「三角チョコパイ」の4種の新たな新商品販売を開始致しました。



【焼き上がり前イメージ】



【おうちのトースターなどで焼き上げると】



【まるでベーカリーの様な焼きたてのパンの完成！】

コロナ禍前と比べてGoogleトレンド「パンアレンジ」検索数は前年比約3.4倍に！

※: 2020年10月第1週目(発売開始当初)

「ラスト・ワン・ベイク ～最後のひと焼きで最高のおいしさに～」

というコンセプトがコロナ禍で外出や買い物が自由にできないけど、おうちで手軽にベーカリーの様な「焼きたてのパンが楽しめる」という新たなカテゴリーのパンとして人気を博し、2020年10月1日の発売よりわずか1年(2020/10/1～2021/12/23時点)で日本全国で**約1000万袋以上**(10,466,744袋)を販売致しました。

その最大の特徴はいずれの商品も「**白く焼かれている**」という点です。

そのままでも食べることはできますが、おうちでトースターなどで数分焼きあげることにより、こんがりとし色が付き、パリパリ、じゅわっと、あつあつ、さくさくといった、まるでベーカリーの焼きたてパンの様な味わいや食感を手軽に美味しく楽しむことができます。

「**おうちで最後のひと焼きをしてもらうこと**」を目的に「白く焼く」ということはこれまで前例がなく、原料・工程・設備の一つ一つの見直しをしながら約1年の試行錯誤の期間を要し、商品化が実現しました。

さらに新たな4種類のバラエティー溢れる新商品をおうちで焼きたてでお楽しみ下さい。

～本件に関するお問合せ先～

マイクラフトベーカリー広報事務局

担当:長嶺(090-9783-2948) 渡辺 TEL:03-5358-1930 E-MAIL: nagamine@prz.co.jp

パンのプロ！フジパン社員が教える、おうちで焼きたてだからできる！
「マイクラフトベーカリー」をさらに楽しめる[㊟]レシピ大公開

～パンでパンをサンドする新発
想！～
「カレーパンサンド」



～豆腐でちょっとヘルシーに！～
「ブールマリトッツォ風」



～朝から手軽にプチ贅沢！～
「エッグベネディクト風プレート」



詳しいレシピは下記にて公開中！

■フジパン公式ホームページ「マイクラフトベーカリー特設ページ」

<https://www.fujipan.co.jp/product/mycraftbakery/>

■フジパン公式 Instagram

https://www.instagram.com/honjikomi_fujipan/

その他、フジパン社員オススメのオリジナルレシピも今後掲載予定なので是非ご覧下さい。

【新製品情報】



おうちで焼きたて
「フレンチクッペ」

歯切れの良い食感と深い
旨味の特徴。
トーストすると外はパリパリ
中はさっくり！
アレンジしやすい大きめサ
イズ。
甘さを控えめにしたシン
プルな味わいです。



おうちで焼きたて
「ミニブール」

食べきりやすい小ぶりなサ
イズが特長。
トーストすると外はパリパリ
中はもっちり！
アレンジしても良いですが、
焼いてそのまま食べてお
いしい。
噛めば噛む程甘みが広が
ります。



おうちで焼きたて
「さくっとほろっとビスケット」

トーストすると香ばしい良い
香りが！
外ははさくっと中はほろほ
ろ、くちどけの良い食感の
ホットビスケットに。
食事やおやつ、どんな食
シーンにも合うシンプルな
味わいです。



おうちで焼きたて
「三角チョコパイ」

トーストするとさくさく食感
のパイに。
トーストしてとろっと溶ける
チョコと、しっかり残ってい
るチョコ、2種類の濃厚な
味わいが楽しめます。

【価格】 オープン価格 / 【販売地域】 関東より順次全国展開 / 【販売店】 スーパー、ドラッグストア 等

■各製品及びアレンジレシピ画像ダウンロードURL

<https://xgf.nu/UXdZ>



本リリースにてお気になります点などございましたら、お気軽に下記外部専用窓口までお問い合わせ下さい。

～本件に関するお問合せ先～
マイクラフトベーカリー広報事務局

担当：長嶺(090-9783-2948) 渡辺 TEL:03-5358-1930 E-MAIL: nagamine@prz.co.jp