

## 創業100周年を迎えたフジパンの歴史上初となる

## 「体験型の未完成なパン」

全国発売から1年で累計1,300万袋以上売れ続けている  
「マイクラフトベーカリー」シリーズが2022年6月1日よりリニューアル

創業100周年(※1)を迎えたフジパン株式会社(本社:愛知県名古屋市)は2022年6月1日より、「マイクラフトベーカリー」シリーズのパッケージをリニューアルします。

※1:フジパングループは2022年5月1日に100周年を迎えました。



(左上より)フレンチクック/クロワッサン/塩パン/  
ミニブル/三角チョコパイ/アップルパイ/  
メープルメロンパン/【新商品】ベーグル  
計:8ラインナップ

## 【商品特徴】

## 最後に自分で焼かないと完成しない「未完成なパン」

～「9割までで商品化し、最後の1割をお客様が完成させるパン」を発売するプロジェクトに挑戦～  
マイクラフトベーカリーは2020年10月より関東地区限定で発売を開始致しました。商品化された背景には、これまで袋を開けたらすぐに食べられる「即食性」商品を提供してきましたが、品質を維持しながらも、お客様自身が最後に完成させることで手づくりの雰囲気を楽しめるようなパンを届けることはできないだろうか？というこれまでに前例のない、チャレンジングな想いがありました。

「マイクラフトベーカリー」シリーズは好評につき、2021年6月からは全国発売に切り替わり、累計1,300万袋以上(13,116,147袋:2022年5月20日時点)を発売致しました。

この度、新たに新商品の「ベーグル」を加えた8商品のパッケージをフルリニューアル致します。

※主なリニューアル内容

より分かりやすく！焼き上がりイメージをイラストから写真に変更

より美味しくお楽しみ頂くために！推奨するトースターの温度・焼き時間などの表記を変更

## 「白焼き」であえてひと手間を提供することで生まれる手づくり感の「体験価値」

～コロナ禍のおうち需要でのヒットから、手間を楽しむ幅広い体験価値の提供へ～

冷凍パン生地などを除き、規定の商品で「焼くことを前提」とした卸売パンの前例がない中で、マイクラフトベーカリーシリーズは、原材料の配合や工程を何度も見直し、通常の商品開発よりも多くの手間や試作を繰り返して「白く焼く」という形に至りました。

発売当初、コロナ禍の「おうち需要」のニーズでも好評を頂きましたが、これからシーズンを迎えるキャンプなどの様々なシーンでも「焼くひと手間を楽しむ」という体験価値、「最後に自分で焼き上げることで完成させる」という、不便さをあえてご提供させて頂くことで、おひとりでもご家族とでも気軽に「香ばしく、ベーカリーなど専門店の様な焼きたての食感」を味わえる“happy bread time”体験を是非お楽しみください。

■マイクラフトベーカリーホームページ: <https://www.fujipan.co.jp/product/tabletroll/>

【価格】オープン価格 / 【販売地域】全国エリア(北海道/一部地域除く) / 【販売店】スーパー、ドラッグストア 等

■本リリースに掲載の各製品パッケージ及び関連画像ダウンロードURL

<https://xgf.nu/5m3Z> (2022年6月26日まで有効)

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。

～本リリース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](mailto:nagamine@prz.co.jp)