

もちもち感アップでもっとおいしく！

## 北海道産小麦を100%使用した『絹艶北海道』リニューアルのお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、平成29年9月1日（金）より、当社人気ナンバーワン食パンブランド「絹艶」シリーズの「絹艶北海道」をリニューアルいたします。

「絹艶」シリーズは、しっとりやわらかで、毎日食べても飽きないおいしさが特徴の本格食パンです。「絹艶北海道」は、北海道産小麦を100%使用し、もちもちとした食感が特徴で、今回製法の見直しにより、さらにもちもちとした食感が際立ちます。

## 1.リニューアル概要

**最大の特長である“もちもち感”がアップ！**

製法の見直しにより、さらに小麦本来の味と、もちもち感を際立たせました。

**パッケージも新たにリニューアル！**

これまでのデザインを踏襲しつつ、お客様の目につきやすい、明るい色合いの緑色に変更。

**新製品『3枚入り』発売**

お客様の声を反映し、3枚入りを発売。

当社は今後も、「おいしく、北海道らしく。」をコンセプトに、北海道産原料の積極的な活用、品質の維持・向上を推進し、お客様に喜ばれる製品の提供に努めてまいります。

## 2.製品概要



「絹艶北海道（6）」

希望小売価格 オープンプライス



「絹艶北海道（5）」

希望小売価格 オープンプライス



「絹艶北海道（3）」

希望小売価格 オープンプライス

発売日 平成29年9月1日（金）

販売地域 北海道全域と一部青森県を含むコンビニエンスストア・スーパー・一般小売店

販売計画 発売初月 3品合計 4万斤

以上