

---

**令和元年 5月1日新発売！発売記念イベントも同時開催**  
**秋田キャッスルホテルの生食パン**  
～県産原料と特別製法で耳まで美味しい食べごこち～

---

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 長沢 秀行）は、県産の原料と製法にこだわった新商品「秋田キャッスルホテルの生食パン」を2019年5月1日に発売致します。

▽商品の詳細は以下の通りです。



▲1斤サイズのコロンとしたキューブ型。  
はじめの一口は、真ん中からそっと割いて焼かずにそのまま召し上がっていただくのがおすすめ。

## ■ 商品開発の背景

パンの主材料である小麦はそのほとんどが海外からの輸入に頼り、自給率は10%台<sup>\*</sup>と国産小麦の占める割合は低いのが現状です。しかし、食の安心・安全への意識が高まるとともに国産を支持する声は多く聞かれるようになりました。

近年の高級食パンブームを受け、秋田キャッスルホテルではこの機会に県産の良質な原料でつくるパンを県民にお召し上がりいただきたいと、2012年より秋田県大潟村の農家が生産に取り組む県産小麦「銀河のちから」を100%配合した新感覚ブレッド「キャッスルゴールドンリッチ」を昨年6月に発売しました。

その後も継続的に商品開発に取り組み、この度あらたに「秋田キャッスルホテルの生食パン」を発売する運びとなりました。

## ■ 商品特性

耳までやわらかい口どけの良さと小麦の風味豊かで食べ応えのある味わいを併せ持つ、リッチな食パンです。

小麦は県産の「銀河のちから」を100%使用し、発酵にも「白神こだま酵母」を用いるなど、「秋田県産」にこだわりました。湯種製法と低温長時間発酵による中種製法を組み合わせ、手間を惜しまず丁寧に焼き上げています。



### ① 乳脂肪分たっぷりのリッチな配合

本商品には、バターやクリームなど乳脂肪分を含む副材料を多く配合しており、口どけの良さやリッチな食味をもたらしています。しかし、製造においてはグルテンの形成阻害や発酵不足などの要因にもなりかねない特殊な配合です。このような課題を県産原料の力強い特性を生かしながら、製法を工夫することで解決しました。

### ② 湯種製法と長時間低温発酵による中種製法

小麦のうま味を引き出しモチモチした食感を生む「湯種製法」と、「白神こだま酵母」による長時間低温発酵で仕込んだ中種を使う「中種製法」を組み合わせた特別製法。通常の食パンよりも複雑な工程で二日かかりで製造します。

### ③ 秋田産原料を使用

「銀河のちから」は強靱なグルテンと小麦本来の豊かな香り・甘みを持つ、優れた特性の品種です。一方で、従来外国産小麦よりもタンパク質が少ないため水分を吸収しにくいなど、扱いが難しくパンづくりには職人の高い技術が求められます。また、県産酵母「白神こだま酵母」は発酵力が強く持続性があるのが特徴です。国産小麦との相性にも優れています。

## ■ 商品概要

【商品名】秋田キャッスルホテルの生食パン

【価格】1斤 520円（税別）

【店舗】1階 キャッスル・デリカ（10:00～19:00／年中無休）

【発売日】2019年5月1日（水・祝）

【ご予約・お問い合わせ】直通フリーダイヤル 0120-834-055

秋田キャッスルホテルの生食パン  
新・発・売・記・念・イ・ベ・ン・ト  
ブレッド食べくらべ

令和元年 5/1 水・2 木  
■10:00～なくなり次第終了

参加無料

秋田キャッスルホテル自慢の食パンを食べくらべ！  
新発売の「生食パン」と定番人気の「ブレッド」「イギリスパン」の3種類をご用意します。  
それぞれのパンが持つ味わいをお確かめください。

定番人気 / ブレッド  
ロングセラー / イギリスパン  
新発売 / 生食パン

### ■ 本件の取材・内容に係るお問い合わせ ■

秋田キャッスルホテル 担当：企画・広報課 加藤、石井

TEL：018-834-1141／FAX：018-834-2800／<https://www.castle-hotel.jp>