

プレスリリース 報道関係者各位

令和2年6月26日
プラスフード事務局

コロナに立ち向かう！

札幌の製麺所さんとパン屋さん10か所でコラボ 「麺が美味しい焼きそばパン」を限定販売！

札幌市のフードロス問題に取り組む「プラスフード」というフードシェアリングが1/31から始まっておりますが、その加盟店さん同士でコラボ商品を限定販売する事になりました。

製麺会社：ウエムラ食糧加工 × 市内のパン屋さん約10か所



【概要】

コロナの影響によりこちらの製麺会社さんはホテルや居酒屋に卸す分がかなり減ってしまいました。

製麺会社さんは色々な麺を製造しておりましたが、プラスフードのユーザー様から『子どもが一般の焼きそばを食べなくなっちゃうほど美味しかった』と高評価を受けておりました。

そこで、この焼きそばの麺を使って市内のパン屋さんがアイディアを出し合ってそれぞれ独自に「究極に美味しい麺を使った焼きそばパン」を作ったらどうなるだろうか？という事でこの企画がスタートしました。

【期間】

主な販売期間 7月1日から8月8日（各店舗の営業日事情により多少異なります）

【参加店舗】

麺：ウエムラ食糧加工（白石区）

パン：札幌大吾ぱん屋平岸本店（豊平区）

札幌大吾ぱん屋西 18 丁目店（中央区）

札幌大吾ぱん屋白石店（白石区）

Weizen（中央区）

パン工房 Kome de pan（西区）

北小麦（手稲区）

カフェ ツキ・ポケ（豊平区）

限定参加：モクモクベーカリー（北区）

パン屋喫茶大和（手稲区）

ベーカリールーチェ（北区）

Sweets GUPPY（岩見沢市）

その他、何店舗か増える予定（プラスフードのサイトにて随時発表）

【内容説明】

この度の施策にはフードロス削減に取り組むお店同士がコラボする事で個々のお店の特徴を活かした焼きそばパンを作り、お客様にもあちこちのお店を巡ってもらう事を狙いとしております。

一般市民の皆様にはコロナの影響で外出控えがあり、今も尚遠くへの旅行などはまだの場合がありますが、札幌市内を巡る事で楽しんでいただき、個性的な焼きそばパンに感動してもらいたいと思っております。

コッペパンに挟んだだけではなく、ランク上のバターロールに挟む、ピザ生地のようなパンで包む、バーガータイプで出す、ライ麦パンや米粉のパン、塩焼きそばになるなど、この企画の為に開発されたパンは本当に個性的です。

プラスフードはフードロス削減の仕組みの一つですが、コロナの影響で売り上げが落ちた分を自助努力で立ち上がろうとするお店への応援企画として主催する事にしました。

是非お取り扱いの程を宜しくお願い致します。

・報道関係の皆様からのお問い合わせ先

プラスフード事務局 プロジェクトリーダー 田尻敏憲

電話 011-281-3127

メール shop-support@plusfood.xsrv.jp

060-0003 札幌市中央区北 3 条西 12 丁目 2-3 竹栄株式会社内

サイト:<https://plus-food.jp/>