

北海道の洋菓子メーカー ベイクド・アルルのパンブランド「イル マットーネ アルル」が
「道産アスパラとにしんの親子サンド〜かずのこチーズのせ〜」を新発売

4/29（金）～5/10（火）東武百貨店池袋店 開店 60 周年記念「ぐるめぐり大北海道展」にて販売

北海道江別市で洋菓子・パンの製造を行う株式会社ベイクド・アルル(所在地：北海道江別市上江別 464 番地 9、代表取締役社長：香川慶太)がプロデュースするパンブランド「イル マットーネ アルル」が、新商品「道産アスパラとにしんの親子サンド〜かずのこチーズのせ〜」を、4 月 29 日（金）～5/10（火）の東武百貨店池袋店 開店 60 周年記念 海明け 雪どけ「ぐるめぐり大北海道展」にて発売致します。

【道産アスパラとにしんの親子サンド〜かずのこチーズのせ〜】



■ぐるめぐり大北海道展概要

開催期間：1 週目：2022 年 4 月 21 日（木）～4 月 28 日（木） 2 週目：4 月 29 日（金）～5 月 10 日（火）2022 年 5 月で開店 60 周年を迎える東武百貨店 池袋店が 60 周年を記念して大北海道展を開催。北海道各地のうまいものが勢揃いする。

■商品の開発背景

今回の北海道物産展では「アスパラ」を使ったパンがテーマとなっていたため、北海道産の新鮮なアスパラのおいしさを生かしたパンを開発致しました。社内でアイデアを募集し、開発を進める中でパン職人が注目したのが、近年おつまみとして人気の「かずのこチーズ」。北海道産チーズ&プチプチとした食感のかずのこと、かずのこの親であるにしんの甘露煮を組み合わせたパンを考案し、試作を進めました。

■北海道とにしんの歴史

「春告魚」と呼ばれるニシンは、江戸時代から北海道に春を呼ぶ風物詩。特に明治から昭和初期にかけて、網元は日本海側で大量に水揚げされたニシンを北前船で関西に運び、巨大な富を得たといわれます。北海道では漁のときに歌った「ソーラン節」や、贅沢な意匠を凝らした「鯨御殿（にしんごてん）」、100人もの漁夫が寝泊まりした「鯨番屋」などの文化を生んだ魚としても知られています。そんな北海道の歴史に欠かせないニシンをパンの素材として選びました。

■商品特徴

- ・香ばしく焼き上げたパンに北海道産アスパラをまるごと一本と、プチプチとした食感がアクセントのかずのこチーズ、かずのこの親ニシン、ポテトサラダを贅沢にサンドしました。
- ・自家製天然酵母と、厳選した北海道産小麦を使用し香ばしく焼き上げたパンです
- ・甘さと照りが食欲をそそるニシンの甘露煮のおいしさを存分に味わえます

■商品概要

商品名 : 道産アスパラとにしんの親子サンド〜かずのこチーズのせ〜
発売日 : 2022年4月29日（金）～5月10日（火）の期間限定
価格 : 701円(税込)
販売場所: 東武百貨店 池袋店 8F 催事場

■会社概要

商号 : 株式会社ベイクド・アルル
代表者 : 代表取締役 香川 慶太
所在地 : 〒067-0064 北海道江別市上江別 464 番地 9
設立 : 平成6年4月
事業内容 : 洋菓子・パンの製造販売
資本金 : 1,000万円
URL : <https://www.bake-de-arles.com>



【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ベイクド・アルル 営業本部
担当: 長根（営業）／今野（広報）
TEL : 011-382-8550
FAX : 011-382-8551
MAIL : sweets@bake-de-arles.com