

2020 年 11 月 20 日

日販セグモ株式会社

東京都千代田区神田駿河台 4 丁目 3 番地

パンの専門家“パンシエルジュ”による「究極のパン開発プロジェクト」が始動！

第 1 弾は八芳園 BLUE TREE とタイアップ！国産素材だけを使って作った日本の極みシュトーレン

限定 1,000 本！「究極のシュトーレン」発売

日販セグモ株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：安井 邦好）は、本日より、パンシエルジュと八芳園 BLUE TREE が共同開発を行いました「究極のシュトーレン」を発売致します。



パンシエルジュとは、累計受験者数 6 万人を誇るパンに関する検定試験「パンシエルジュ検定」に合格した、パンのプロフェッショナルたち。パンの製法はもちろん、歴史・いろいろな国のパンや衛生に関する知識・マナーなど幅広い分野が問われ、パン好きの“証”として、プロアマ問わず多くのパン好きに支持されています。

そんな、“パンのプロ”たちの様々な声を取り入れたパンを作り上げる「究極のパン開発プロジェクト」が始動。彼らの理想やこだわりが詰まったパンが作れたら、きっと“究極”のパンになるはず！そんな想いから、初の試みとなるパンシエルジュによるパンのプロデュース企画が生まれました。

今回発売するのは、その第一弾「究極のシュトーレン」。シュトーレンに特別なこだわりを持った 10 人のパンシエルジュと、国産・無添加素材にこだわり、素材のおいしさをそのまま味わえるパンが定評の八芳園 BLUE TREE とで打ち合わせや試作を重ね「究極のシュトーレン」を開発しました。

◆辿り着いたのは日本の美味しさが味わえる「究極のシュトーレン」

2020 年はコロナ禍の影響で、たくさんの人が集まるパーティーを開くのが難しい状況。そんな中、おうちクリスマスをもっと楽しく過ごせるように、また、お子さまも年配の方も、シュトーレンを初めて食べる方も、みんなが食べやすい“日本人が食べて美味しいと感じるシュトーレン”を目指しました。

シュトーレンの中に入っている具材は、八芳園のネットワークで全国の生産者から取り寄せたもの。一つ一つ丁寧にシェフがドライをし、ノンアルコールの梅酒シロップに漬けたオリジナルの味わいです。

具材の希少性や、作る手間などから、今回は数量 1,000 本の限定発売となります。この機会を逃したら食べることが出来ません！ぜひこの究極の味をお楽しみください。

◆究極の理由

① 14 種類もの日本の具材を贅沢に使用！

山梨の「巨峰」、青森の自然栽培の「リンゴ」など、八芳園だからこそ入手できる特別な具材を日本各地から取り寄せ、ふんだんに盛り込みました。

日本ならではのフルーツ「柿」、ほどよい酸味がアクセントの「サルナシ」、さわやかな香りを演出してくれる「柚」など、日本ならではの繊細な味のハーモニーが楽しめます

②開けた瞬間幸せな気持ちになる、大島バターの豊潤な香り

表面は八芳園 BLUE TREE の代名詞「大島バター」で贅沢にコーティング。シュトーレンらしい粉化粧をしていませんが、それは希少性の高い鹿児島産の「自然栽培の砂糖」を使用しているため。

今までのシュトーレンとは違ったコクのある甘さを楽しめます。

③シュトーレンの常識を覆す！アルコール不使用

八芳園で丁寧にドライにされたフルーツは洋酒ではなく、ノンアルコールの梅酒でシロップ漬けに。

クセが無く優しい味わいは、お子さまからご年配の方までご家族みんなで楽しめます。

お酒がちょっと苦手なお友達へのプレゼントにも最適。

④アクセントのマジパンは、和栗のペーストで再現

国産では手に入らないアーモンドが原材料のマジパン。

“国産”を追求するために、シェフの提案で贅沢に“和栗（四万十栗）”を採用。

栗の上品で優しい甘さに手が止まらなくなります！



◆商品情報

商品名：パンシェルジュ×八芳園 BLUE TREE「究極のシュトーレン」

販売期間：2020年11月20日（金）～ ※限定数に達し次第終了

販売価格：1本 本体4,300円（税込4,644円）

お得な2本セット 本体8,000円（税込8,640円）

◆公式サイト

<https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/ultimate01>

◆累計6万人以上が受験！パンシェルジュ検定

<https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/>

◆八芳園 BLUE TREE

<https://www.happo-en.com/bluetree/>

<お知らせ>

究極のパン開発プロジェクトなど
パンにまつわる様々な活動を提案するWEBコミュニティ

「ぱんてな」が12月OPEN予定！



サイトオープンのお届けしますので是時 SNS アカウントのフォローをよろしくお願いします

【Instagram】 https://www.instagram.com/pan_tena/

【Twitter】 https://twitter.com/pan_tena

＜本件に関するメディアからのお問い合わせ先＞

パンシエルジュ検定事務局

Email : pancierge@kentei-uketsuke.com

「パンシエルジュ検定」公式サイト <https://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/>