

最先端のレディースファッション

×

創業50年。行列ができる山奥の超人気パン店

の

異色の組み合わせ

多い日には3千人が訪れる、

山奥の超人気パン屋さん**横浜高島屋婦人服売場に登場！**

■2015年7月22日（水）～8月4日（火）

■横浜高島屋 3階ローズパティオ



横浜高島屋では、7月22日から8月4日までの2週間、3階婦人服売場にて、大人気のパン屋「オギノパン」の品を期間限定販売いたします。同店は、交通アクセスが決して便利とはいえぬ場所にありながら、多い日には3,000～4,000人もファンが訪れるほど大人気の店です。

オギノパン（相模原市緑区長竹）は、1960年の創業当初、学校給食用の製パンのメーカーでした。現在でも、相模原市や厚木市、八王子市、調布市など、200以上の学校と保育園に向け、多い日には3万食もの給食パンを焼いています。給食パンには、昔ながらの揚げパンがあり、直売所でも同じ揚げパンを販売し、大ヒット商品となっています。揚げパンは、2010年・2011年と2年連続で、かながわフードバトルで金賞を受賞しています。この揚げパンをはじめ、誰もが懐かしさをおぼえる給食パン、そして工場に併設された直売所で、リーズナブル価格で買えるところが、人気の秘訣です。

横浜高島屋では、3階レディースファッションフロアにて、この超人気店のパンを期間限定で販売いたします！最先端のファッションと、昔ながらの素朴なパンの異色の組み合わせに、ご期待ください！

販売予定のパン (一例)



「丹沢あんぱん」

山をかたどって、中央部分が盛り上がった形のアんぱん。オギノパンの人気商品のひとつ。

小ぶりながら、あんがたっぷり入っていて、和菓子のよう。

つぶあん、こしあんのみならず、ゴマ、くり、玉露、ゆずなどのあんもあります。

材料は、通常のパンとは異なり、北海道産の内麦を使用。丹沢あんぱんは皮を薄くしており、これは通常のパンのようにふくらませる必要がないため、北米産小麦は使わず、北海道産の内麦を使うことで、コクとしっとり感が生まれます。ひとつずつ、職人が手で包んで作っています。

「奥相模りんごパイ」

カステラの生地にしみこんだりんごのシロップがおいしい、和風のりんごパイ。上品な甘さの中にほんのり香るシナモンの香りが印象的な「和風のパイ」。じっくりと煮込んだりんごの下にはカステラの生地が敷かれ、ずっしりと重いのも特徴です。

発売当初は、地元の石老山麓のりんごを使って作っていました。

そして、リンゴ園が閉鎖されたあとも相模湖の名物として定着しました。



「さくっとチョココロネ」

コーンフレークを入れて、さくっとした食感が生まれました。



「牧場のジャージークリームパン」

濃厚なクリームと、やさしい甘さのビスケットのそぼろがベストマッチ。スタッフにも大人気のパン



「チーズベーコンフランス」

フランスパンの生地での調理パン。お食事としても楽しめます。

※毎日、14時半以降に入荷予定。

お問い合わせ先：横浜高島屋 045-311-5111 (代表)