



[PRESS RELEASE]

株式会社浅野屋

2026 年 1 月 22 日

ブランジェ浅野屋新章へ。

新ブランドメッセージ「素材そのもの、そして上質（Natural & Premium）」を掲げ
ロゴや主要商品を一部リニューアル



イメージ

株式会社浅野屋（本店：長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢 738 代表取締役社長：佐々木一郎以下、「浅野屋」）は、新ブランドコンセプト「素材そのもの、そして上質（Natural & Premium）」を掲げ、2026 年 2 月 1 日（日）より、新たな章（ステージ）へと歩みを進めます。

1933 年の創業以来積み重ねてきた歴史と伝統を大切にしながら、厳選された素材が持つ本来の力を最大限に活用。余分な要素を排除することで、素材の良さを極限まで引き出しながらも現代に求められる価値をお届けするブランドとして、さらなる進化を目指してまいります。

この取り組みを通し、ロゴの見直しや、代表商品「軽井沢レザン」と「自家製酵母のカンパーニュ」の 2 つの主要商品をリニューアル。パンを囲むお客様の大切なひとときが「ささやかながらも贅沢で、心が満たされる上質な時間」となりますよう、今後も多岐にわたる商品の発表を予定しております。ぜひご期待ください。

1. メッセージに込められた想いと新しいロゴ

「愛称：おじさん」として親しまれてきたロゴを、この度見直しました。これまでの職人気質や信頼感は継承しつつ、これまでの縦長シルエットから、デザインにわずかな丸みを持たせることで、より柔らかな印象を加えました。

お客様の日常に寄り添い、これまで以上に親しみやすく、温かい存在でありたいという弊社の願いを込めております。



ロゴ イメージ

2. 新章スタートを記念し、2つの主要商品のリニューアル

①「軽井沢レザン」30年目のリニューアル

<特徴的な食感へのこだわり>

クラム（内側の生地）は、従来の「しっとり」とした質感に加え、「ふんわり」とした軽やかさと口どけの良さを実現いたしました。クラスト（外側の皮）には、小麦の風味をより一層お楽しみいただくため、クラムとは異なる生地を採用。トーストすることで、ハード系パン特有の「ザクパリッ」とした食感をご堪能いただけます。

<「より美味しく」を追求した素材の選定>

北海道産や信州産を始め厳選した国産小麦を採用。これにより、風味豊かな国産小麦の香りと、「もちもち」とした弾力による、「もちふわしっとり食感」を実現しております。また、クラストには、味わい深く香り高い長野県産の特選小麦を使用。香りが立ちながらも主張が強すぎず、主役であるレーズン生地の風味を最大限に引き立てます。

<美味しさの持続性の向上>

リニューアル後の「軽井沢レザン」は、これまで以上にしっとりとした美味しさを保った状態でお召し上がりいただけます。

「軽井沢レザン」概要

販売価格：店頭での量り売り

販売店舗：ブランジェ浅野屋全店舗

販売期間：2026年2月1日～

※販売店舗、販売期間は変更になる場合がございます。

※価格は店舗により一部異なります。



「軽井沢レザン」イメージ

②ブランジェ浅野屋を代表する生地が完成「自家製酵母のカンパーニュ」

<生地へのこだわりを追求>

食事パンにおいて「パンは主役ではなく食事のわき役であり料理を引き立てるもの」という想いを踏まえ、食事パンの代表格であるパンドカンパーニュを改めてブラッシュアップ。自家製酵母を培養し、小麦粉本来の味わいを大切にしたカンパーニュを追求いたしました。これにより、香りを豊かにし、味わいに深みを持たせました。また、クラム（内側の生地）は厳選した国産小麦を100%使用することで、程よいもっちり感の中に軽さがある食感に仕上げております。

「自家製酵母のカンパーニュ」概要

販売価格：756 円（税込）

販売店舗：ブランジェ浅野屋全店舗

販売期間：2026 年 2 月 1 日～

※販売店舗、販売期間は変更になる場合がございます。

※価格は店舗により一部異なります。



「自家製酵母のカンパーニュ」イメージ

お問い合わせ先

株式会社浅野屋 公式ホームページ (<https://b-asanoya.com/>)

【株式会社浅野屋について】

浅野屋は1933年に東京・麹町で外国の食料品を扱う「浅野屋商店」を開業して以来、常連の外国人のお客様のために、四谷や軽井沢などにパン小売店「ブランジェ浅野屋」を出店。現在では軽井沢、関東に店舗を展開する老舗ベーカリーとしてその地位を確立しています。

WEB サイト：<https://b-asanoya.com/>

本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先

株式会社浅野屋 広報担当 齋藤綾子

E-mail:info_ec@b-asanoya.com