

2015年8月

真夏日、猛暑日が続く中、意外なものが売れてます！

# さらに加速！「塩パン」ブーム！

＜フォション＞パン・サレ販売個数 12 万個突破！



・新宿高島屋 地下1階 食料品フロア

連日猛暑や真夏日が続いている中、手軽に塩分補給ができ、小腹がすいた時のおやつとしても楽しめる塩パンが人気です。それぞれのブランドがこだわりの素材を使用しており、価格もお手ごろなので食べ比べもオススメです。

## ＜フォション＞パン・サレ 195 円(税込)

日本国内のフォションパンコーナーで 5 月 27 日（新宿店は 6 月 24 日（水）より）の販売開始以来、異例のスピードである約 2 ヶ月で、販売個数が 12 万個を突破したという、この夏大ブレイク中の塩パンです。7 月の新宿高島屋のフォションパンコーナー販売個数も、もちろん No.1 を獲得しています。発酵バターを巻き込み、フランス産ローレーヌ岩塩を振りかけて香ばしく風味豊かに焼き上げました。

## ＜ペック＞パーネ・サーレ 152 円(税込)

ペックは、生地にオリーブオイルを巻き込んで、塩味の効いた香ばしいロールパンに仕上げました。こちらも 5 月 27 日（新宿店は 6 月 24 日（水）より）新発売で、7 月の日本国内におけるペックパンコーナーで、販売個数



が第 2 位の人気商品となっています。（1 位は定番の食パン、パーネ・ア・ラ・カセッタ・イングレーゼ。）

## ＜プルミエサンジェルマン＞塩バター 173 円(税込)

石臼挽きライ麦粉を使用した生地にバターを巻き込み、こだわりのイタリア産天日塩をのせて焼き上げた食卓パンです。バターの風味が美味しくて、塩加減が絶妙と評判です。昨年夏季限定で販売したところ人気となりましたが、今年はさらに昨年の約 2 倍のペースで売れ行きを伸ばしており、やはり夏に人気となるカレーパンと 1 位 2 位を争っています。



【お問合せ】 新宿高島屋 TEL 03-5361-1111(代表)