

2022年4月27日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



“BAGEL & BAGEL” と “ヘルシオ グリエ”
共同開発レシピを使った体験キャンペーンなどの
コラボ取り組みを開始

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルテゴ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作、以下：アルテゴ）と シャープ株式会社（本社：大阪府堺市、代表取締役社長：野村勝明、以下：シャープ）は、アルテゴが展開するベーグル専門店 “BAGEL & BAGEL” で販売するベーグルを、手軽に窯出しのおいしさに再現できるオリジナルレシピを共同で開発。

これを記念して、“BAGEL & BAGEL” が 提供するベーグルや、シャープの“ヘルシオ グリエ”をプレゼントするツイッターキャンペーンを、本日4月27日（水）から実施します。



画像はイメージです。

“BAGEL & BAGEL”では、ベーグル本来のおいしさを味わっていただくため、ご家庭でお召し上がりの際は焼くことをおすすめしていますが、一般的なトースターではベーグル内の水分が蒸発してしまうため、窯出しのような最高の焼き上がりは再現しにくい状態でした。

そこで、アルテゴとシャープは、「ヘルシオ グリエ」の過熱水蒸気に着目し、ベーグルに水分をたっぷりを与えた後に外をさっくりと焼き上げることで、窯出し直後のようなおいしさを復元できることを利用し、レシピを共同開発しました。

また、「BAGEL & BAGEL 流山おおたかの森S・C」店では、「ヘルシオ グリエ」で焼いたベーグルを店内で体験いただけるスペースを去る4月21日（木）に開設。イトインコーナーに設置した「ヘルシオ グリエ」で焼きたてを食べていただくことで、ベーグルの新たな魅力の普及 拡大に取り組みます。さらに、共同開発したレシピを両社の Web サイトなどで紹介し、「ヘルシオ グリエ」およびベーグル市場のさらなる拡大を目指してまいります。

■共同取り組み概要

【1】「ヘルシオ グリエ」を用いた、新しいベーグルレシピの開発、提供

“BAGEL & BAGEL”が提供するベーグルを「ヘルシオ グリエ」で焼き、手軽にサンドイッチにしたり、チョコレートを温めてフォンデュにしたりして楽しめるオリジナルレシピを共同開発しました。両社の Web サイトなどで展開し、自宅でカンタンにアレンジベーグルをお召し上がりいただけます。

【2】ベーグルや「ヘルシオ グリエ」が当たるツイッターキャンペーン

<2022年4月27日（水）～5月8日（日）>

多くの方によりおいしいベーグルをご家庭でお召し上がりいただくため、“BAGEL & BAGEL”の公式ツイッターで、期間中毎日当たるベーグルや、抽選で合計10名様に「ヘルシオ グリエ」をプレゼントするキャンペーンを実施します。

【3】「BAGEL & BAGEL 流山おおたかの森S・C」店 店頭での「ヘルシオ グリエ」の体験ベーグルの窯出しのおいしさを体験いただける場として、「BAGEL & BAGEL 流山おおたかの森S・C」店にて、「ヘルシオ グリエ」で焼いたベーグルセットをご提供します。オーダーいただいたベーグルを「ヘルシオ グリエ」で調理するとともに、お客様ご自身で焼いてお召し上がりいただけるサービスを開始します。



【株式会社アルテゴ コメント】

“BAGEL & BAGEL” が 1997 年に新宿で初出店してから、はや四半世紀が経ちました。当時はベーグル自体の認知度が低く、知っている方でも固くてパサパサしたイメージのパンでした。

「牛乳や卵を使用しないヘルシーなベーグルを日本の食卓に広めたい」という思いで、日本人が好む『しっとり&もちもち』のソフト食感のベーグルを開発、販売を開始し、これまで多くのお客様に受け入れられご愛顧いただいております。

『しっとり&もちもち』なベーグルは、そのままでおいしく食べることが出来ます。一方で、トーストする・サンドイッチにするという、お客様にひと手間かけていただくことで、より一層ベーグルを美味しく楽しく召し上がっていただくことができます。

シャープ様の「ヘルシオ グリエ」は“BAGEL & BAGEL”の特長である『しっとり&もちもち』を保ちながら加熱調理ができる理想的なトースターです。ひとりでも多くのお客様に、このおいしさを体験し、ベーグルライフを楽しんでいただければと考えております。

【シャープ株式会社 コメント】

アルテゴ様より「ベーグルはそのまま食べる方が多いが、ご家庭で楽しむ場合には焼くことをお勧めしている。蒸気を与えながら焼く『ヘルシオ グリエ』はベーグルを最も理想的な状態に仕上げてくれる」とのご意見をいただき、それを機に今回の共同取り組みが実現しました。

「ヘルシオ グリエ」は、パンの窯出しのおいしさを再現できる理想的なトースターとしてご評価いただいております。特に“BAGEL & BAGEL”のお取り寄せで届く冷凍ベーグルを冷凍のまま、外はパリっと、中はしっとり&もちもちに焼くことができます。また、ベーコンや卵といった具材とベーグルと一緒に焼くことができるので、手軽にベーグルのサンドイッチが仕上がるなど、ベーグルをさらにおいしく、カフェで食べるような本格的な味わいをお楽しみいただけます。ご家庭でおいしくベーグルを味わう新たな食文化を広めるため、アルテゴ様とともに取り組みを進めてまいります。

■「ヘルシオ グリエ」について

シャープが長年ウォーターオープン「ヘルシオ」で培ってきた過熱水蒸気技術を活用したヘルシオのトースター。たっぷりの過熱水蒸気がパンを包み込み、絶妙に温度コントロールをしながらパンの内部にも適度な水分を与え、焼き上げます。熱量が高い過熱水蒸気の特徴により、冷凍状態のベーグルやパンも、外はパリっと、中はしっとり&もちもちの焼き立てに復元します。

(<https://jp.sharp/toaster/products/axgr2/>)



■「BAGEL & BAGEL」は、素材にこだわったヘルシーさが自慢！

「しっとり」「もちもち」食感を特徴とするベーグルは、体に優しい厳選した素材で作られており、「安心・安全な食」(※)として、毎日の食生活に取り入れていただくことができます。あわただしいオンの日でも、短い休憩時間にも食べられるベーグルは、オフの日にはお子様やご家族のための朝食やランチとして活躍します。

「BAGEL & BAGEL」は、これからも豊富なバリエーションのベーグルを、お客様のライフスタイルの一部となるよう、ご提案してまいります。

※「BAGEL & BAGEL」のプレーンベーグルの生地には、卵、バター、牛乳などの動物性たんぱく質や保存料を使用しておらず、「ローコレステロール」「ローオイル」「ローカロリー」及び「ローファット」を特徴としております。

■株式会社アルテゴについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣周作

事業内容：ベーグル、焼き菓子の製造、販売並びにこれらの商品を使用した飲食店舗の直営事業及びFC事業、カフェ、パブ業態の直営事業

URL：<https://altego.jp>

総店舗数 96 店舗（2022年3月31日現在）

（BAGEL & BAGEL 31 店舗、MOMI&TOY'S 48 店舗、瑪蜜黛（モミトイ）8 店舗、他 9 店舗）

■株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等

URL：<https://j-fla.com>

グループ総店舗数：464 店舗（2022年3月31日現在）

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アルテゴ 担当 海野

TEL：03-4586-1114 FAX：03-4586-1119

MAIL：umino_mami@altego.jp URL：<https://altego.jp>