

NO.11-00046
報道関係者 各位

2011年12月1日
株式会社 千趣会

ベルメゾン monthly club(マンズリークラブ)
東京 No.1 パン屋と作ったホームベーカリー用パンミックス粉をお届け！
～ “ちょっと贅沢パンミックス” 新発売～



株式会社千趣会（本社：大阪市 代表取締役社長：田邊道夫 以下千趣会）が運営するベルメゾンマンズリークラブ (<http://monthly.bellemaison.jp>) は、12月の新商品として、「食ベログ」の「東京都パン屋TOP100」 (<http://r.tabelog.com/pan/tokyo/rank/>) ランキングでNO.1*のパン屋である「シニフィアン シニフィエ（東京都世田谷区）」の監修したホームベーカリー専用パンミックス粉 “ちょっと贅沢パンミックス” 新発売します。

この商品は、「食ベログ」の協力のもと開発され、4種類のパンミックス毎月1回の頒布会形式で、ご家庭や職場へお届けします。（12月より注文受付開始、商品のお届けは翌年1月から）

※2011年9月1日時点

ホームベーカリーの普及により、ベルメゾンマンズリークラブでも30代～40代を中心としてお客様に、ホームベーカリー専用のパンミックス粉は、これまでも根強い人気を博していました。ミックス粉と付属のドライイーストをホームベーカリーに入れて、スイッチをいれるだけで、手軽にパンが焼けることが好評の理由です。

今回発売の“ちょっと贅沢パンミックス”は、更なるおいしさを求め、口コミ数300万件以上、67万店以上の店舗掲載数（2011年10月末時点）を誇る、今もっとも人気のグルメサイト「食ベログ」の協力のもと誕生しました。

ベルメゾンマンズリークラブでは、これまで以上にお客様に喜ばれる付加価値が高い商品開発を目指し、「食ベログ」の「東京都パン屋TOP100」ランキングに注目。一般ユーザーのリアルな口コミ評価でNO.1を獲得したパン屋「シニフィアン シニフィエ」に商品の監修を依頼しました。

シェフこだわりの材料、配合率、レシピの工夫によって、パサつきやすいホームベーカリーのパンを、もっちりとした食感に仕上げることができました。

「食ベログ」での口コミや評価は、その味に対する信頼性も高い上に、簡単に手に入らないという希少性からも、“ちょっと贅沢パンミックス”は、お客様にとって魅力的に感じていただける商品となったと確信しています。

今回、「食ベログ」の協力で開発した初の商品になりますが、同じく12月から発売開始となるグルメ系の2商品があり、来春には、さらに2商品の発売も決定しています。今後についても、“おいしいもの好き”な、お客様に喜んでいただけるよう、オリジナル商品の開発を積極的に進めたいと考えています。

千趣会では、今後も「ウーマンスマイルカンパニー」として女性のお客様の生活を楽しくする新しい商品提案をおこなってまいります。



【商品概要】

ちょっと贅沢パンミックス

エンドフリー 毎月 1,290 円 (税込)

セット内容 : 食パンミックス粉 4 斤分 (ブリオッシュ風食パン 1 袋、パン・ベイザンヌ 1 袋、チャバタ風食パン 1 袋、パンド・ミ 1 袋) ドライイースト 4 袋

主原料 : 小麦粉など

7 大アレルギー : 小麦、乳

URL : <http://monthly.bellemaison.jp/200/pr/880201211/391605/>

◎本件に対するお問い合わせ先

株式会社千趣会

東京総務・広報部 東京広報チーム 加藤 浅川 矢治

東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル

TEL : 03-5475-7511 FAX : 03-5475-7516 e-mail : pr@senshukai.co.jp