

山崎製パン 量販店向け高級食パン



—7月から「超芳醇ゴールド」を発売した
 現在、贈答需要などが多い高級食パンだが、コロナ禍によって在宅需要が長期化するなかで休日にもちよつと贅沢な朝を過ごしたいといった人たちの家庭内消費が増えている。ホールセルで、気軽に高級食パンを手にとって、まずは味わってほしいという想いから「超芳醇ゴールド」(税込参考価格1斤300円)を発売した。

—「超芳醇ゴールド」の特長は
 小麦の胚乳に近い部分から作った上質な小麦粉、生クリーム、バターを使用していることに加え、自家製発酵種ルヴァンを使用し、もっちり、

山崎製パンは7月から「超芳醇ゴールド」、量販店向け高級食パン「小麦の輝」を発売中。1990年代からデリーヤマザキ、ヤマザキショップで、毎月2回、「ゴールドソフト」を予約販売、昨年から「太陽(ひ)のちから」を予約販売してきたが、このたび、ホールセル向けの高級食パンを発売するにあたり、大山幸典マーケティング部マーケティング第一課長(写真)に話を聞いた。

(聞き手 川田岳郎)



—量販店向け高級食パン「小麦の輝」を発売した
 「小麦の輝」は、北海道産小麦100%の小麦粉を使用し、生クリーム、

しっとり仕上げていることが特長。上質な小麦粉を用いることで、小麦本来のおいしさが味わえることも特長となっている。

—「超芳醇」というブランドを選ばれた意図は
 もともと、「超芳醇」は「ほんのり甘くてもっちりおいしい」という特長があり、さらに、その特長を引き立たせることができると考え、「超芳醇」シリーズからの販売となった。



—量販店向け高級食パンを発売した理由は
 高級食パン市場は、この2〜3年で急成長しているが、リテール専門店が中心であり、ホールセル向けのものがほとんどなかった。拡大している市場で、ホールセルでも市場を開拓すべく高級食パンを投入した。

—「ゴールドソフト」と「小麦の輝」の違いは
 「ゴールドソフト」は、先述した材料に加え、卵も加えており、よりコクのある味となっている。どちらも、小麦本来の味が味わえることに変わりはないが、「小麦の輝」は北海道産小麦を100%使用した小麦粉を使っていることも特長の一つ。「ゴールドソフト」は3斤1620円(税込)、 「小麦の輝」は参考価格2斤1000円(同)となっている。

—今後の取り組みは
 「小麦の輝」は、関東エリアのみ毎日出荷できる体制となっているが、店舗によっては入荷日を決めているところもあり、店舗によって入荷日などがわかるポップをつくって店頭に掲示するといった工夫をしている。専用袋に入れての販売とあっており、専用袋にもバーコードを添付し、袋から出さなくてもレジを通せるようにするなど、販売面での工夫も行っている。引き続きバイヤーへの丁寧な説明を行っていくなど力を入れていきたい。



ヤマザキ

バターと生クリームの美味しさ 際立つ

超芳醇

ゴールド