



2023年10月17日

報道関係者 各位

株式会社八天堂

90周年企画 日本各地のご当地食材・食文化をくりーむパンに！「ふるさとくりーむパン」
9種類のフレーバーを八天堂オンラインショップで販売開始

期間：2023年10月17日（火）より販売

株式会社八天堂（本社：広島県三原市、代表取締役：森光孝雅）は、2023年10月17日（火）より「ふるさとくりーむパン」を八天堂オンラインショップで販売開始しました。

“ふるさとくりーむパンシリーズ”は、昭和8年（1933年）に創業した弊社が今年90周年を迎えるにあたり企画した記念商品です。日本各地の魅力的な食材や食文化を取り入れた「くりーむパン」を開発し、「食」を通じた観光振興や地域振興の一助になることを目指しています。2022年12月にリリースした「とろける東京くりーむパン バナナ」を皮切りに、順次展開を行っています。

この度、北海道や青森、東京など、9種類の「ふるさとくりーむパン」を詰め合わせたセットをご用意しました。

静岡の掛川茶、福岡のあまおう苺ミルク、名古屋の小倉ミルクなど、様々な種類の“ふるさとくりーむパンシリーズ”を一度にお楽しみいただけます。

また、10月18日（水）～10月24日（火）の期間中、ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階の催事会場などでも販売を開始します。

八天堂は「パン」と「スイーツ」が融合した「スイーツパン」で、お客様の笑顔・働くことで輝く人・より豊かな社会を創造・貢献することを目指します。



【八天堂オンラインショップ】ふるさとくりーむパン 概要

期間：2023年10月17日（火）～

八天堂オンラインショップ URL https://hattendo.jp/product/furusato_creambun/

販売セット：ふるさとくりーむパン9種12個詰め合わせ 4,980円（税込・送料込）など

※八天堂オンラインショップで販売する商品は冷凍となります。解凍してお召し上がりいただきます。

本件に関する報道各位からのお問合せ

株式会社八天堂 広報ブランディング室 / 担当：藤井・伊藤

TEL:0848-86-8611 FAX:0848-86-8633 MAIL:pr@hattendo.jp



《とろける北海道くりーむパン

チーズケーキ味》

北海道産生乳を100%使用したミルクのコクを感じるクリームチーズと八天堂特製のクリームを2層仕立てで入れ、チーズケーキ味を表現しました。

《とろける青森くりーむパン

りんご》

八天堂特製のクリームと、青森県産りんごを使ったりんごフィリングを、2層仕立てで入れました。ひと口食べるとりんごの優しい甘みと爽やかな酸味が広がります。

《とろける東京くりーむパン

バナナ》

芳醇なバナナクリームとあっさりしたカスタードクリームを、2層仕立てで入れました。バナナの風味はしっかりと感じつつも優しく軽い味わいに仕上げました。



《とろける静岡くりーむパン

掛川茶》

静岡県産掛川茶の濃い抹茶クリームと八天堂特製のクリームを、2層仕立てで入れました。ひと口食べると掛川茶クリームの渋みと旨みを感じられる和のくりーむパンをお楽しみください。

《とろける福岡くりーむパン

あまおう苺ミルク》

福岡県産あまおう苺のジャムを合わせた軽いくちどけの苺クリームと、練乳を使用したミルククリームを、2層仕立てで入れました。あまおう苺の甘酸っぱさと優しい甘さのミルククリーム「苺ミルク」をお楽しみください。

《とろける名古屋くりーむパン

小倉ミルク》

ミルクの甘味とまろやかさが特長のミルククリームと小倉あんを、2層仕立てで入れました。ミルククリームと小倉あんが合わさって、名古屋の文化でもある喫茶店を連想させる、どこか懐かしさを感じる味わいです。

株式会社八天堂について

株式会社八天堂は昭和8年(1933年)広島県三原市にて和菓子屋として創業、今年90周年を迎えます。長い歴史のなかで、和菓子屋、和洋菓子屋、パン屋と時代に応じて業態を変え、現在は冷やして食べる「くりーむパン」をはじめとした、様々な商品を開発・製造し、全国へお届けしております。



<お客様からのお問合せ> お客様相談室 TEL: 0120-52-7152 (平日 9:00-17:00)

※上記内容はリリース時点の情報であり、変更になる場合もございます。

※写真はイメージです。