



2024年5月15日

報道関係者 各位

株式会社八天堂

【八天堂オンラインショップ】プラントベース「植物生まれのくりむパン」発売
卵や牛乳など動物性原料は使用せず、植物性素材で仕上げた優しい味わい

期日：2024年5月15日（水）より

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、「植物生まれのくりむパン カスタード」を2024年5月15日（水）より、八天堂オンラインショップで販売開始しました。

「植物生まれのくりむパン カスタード」は、卵や牛乳など動物性原料は使用せず、植物性素材で仕上げたプラントベースのくりむパンです。通常、卵や牛乳、生クリームで作るクリームは、オーツミルクをベースに炊き上げた植物性カスタードクリームと大豆ホイップを合わせています。

八天堂のふんわり柔らかいパン生地とクリームが織りなす、とろけるくちどけはそのままに、植物性素材ならではの優しい味わいをお楽しみいただけます。

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。



「植物生まれのくりむパン カスタード」（イメージ）



「パッケージ」（イメージ）

【八天堂オンラインショップ】植物生まれのくりむパン カスタード 概要

商品：植物生まれのくりむパン カスタード

期日：2024年5月15日（水）より 八天堂オンラインショップ

URL: <https://hattendo.jp/shop/g/gC126/>

価格：3個入 1,134円（税込・送料別）

※冷凍でお届けします。（解凍してお召し上がりいただきます）

※くりむパン通常のお味と食べ比べできるセット商品もご用意しております。

※八天堂店舗での販売はございません。

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

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し、2023 年 6 月に 90 周年を迎えました。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。

パンとスイーツを融合した「くりむパン」は、2008 年に誕生したまるでケーキを食べているかのような味わいのスイーツパンです。スイーツパンを通じてたくさんの方に笑顔になっていただけるよう、一つ一つ心を込めてお品づくりに励んでおります。

「植物生まれのくりむパン カスタード」は健康志向、多様化する食文化や食習慣のニーズにお応えした植物性素材で仕上げたプラントベースのくりむパンです。

◆八天堂公式

HP : <https://hattendo.jp/>

X : <https://twitter.com/HattendoINC>

Instagram : https://www.instagram.com/hattendo_official/

LINE : <https://lin.ee/ibKOFPL>

TikTok : <https://www.tiktok.com/@hattendo.jp>

YouTube : https://youtube.com/@hattendo_official



<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、変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。