



2024年8月1日

報道関係者 各位

株式会社八天堂

蒜山ジャージー®牛乳使用の新商品！濃厚なミルククリームのスーツパンと大福
2024年8月1日（木）よりイズミで先行販売

期日：2024年8月1日（木）よりイズミの店舗（ゆめタウン・ゆめマート・LECT など100店舗にて）

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、「冷やして食べる とろけるくりーむパン 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」「本気のめろんぱん 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」「とろけるくりーむ大福 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」を、2024年8月1日（木）より中四国・九州地方を中心に展開する総合スーパーストアを運営する株式会社イズミ（本社：広島県広島市）の店舗で先行販売を開始しました。

「蒜山ジャージー®牛乳」は、岡山県の蒜山地域の恵まれた自然の中で飼育管理されたジャージー牛の牛体から搾られた牛乳です。濃厚でありながら癖のないさらりとした飲み口が特長とされています。

今回は「冷やして食べる とろけるくりーむパン」「本気のめろんぱん」「とろけるくりーむ大福」のクリームに「蒜山ジャージー®牛乳」を使用。濃厚でなめらかなミルククリームは八天堂のスーツパン・大福と相性が良く、ミルク本来の優しい甘さをお楽しみいただけます。



「冷やして食べる とろけるくりーむパン
蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」(イメージ)



「パッケージ」(イメージ)

蒜山ジャージー®牛乳使用スイーツパン・大福 イズミで先行販売 概要

商品：冷やして食べる とろけるくりーむパン 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク 価格：1個 236円（税込）
本気のめろんぱん 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク 価格：1個 322円（税込）
とろけるくりーむ大福 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク 価格：1個 214円（税込）

期日：2024年8月1日(木)～イズミ(ゆめタウン・ゆめマート・LECT など100店舗にて)で先行販売

※価格はイズミでの販売価格となります。

※一部店舗では取り扱いがない場合がございます。

※八天堂店舗、オンラインショップでの販売はございません。

<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)

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

フレーバー紹介

■ 冷やして食べる とろけるくりーむパン 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク

しっとりふんわり柔らかな生地の中に、卵を使用せず「蒜山ジャージー®牛乳」をたっぷり使用した、特製ミルククリームを入れました。「蒜山ジャージー®牛乳」の濃厚でコクのある味わい豊かなくりーむパンです。

※パン生地には卵を使用しています。



「冷やして食べる とろけるくりーむパン 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」(イメージ)

■ 本気のめろんぱん 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク

ザクツとした食感にこだわったクッキー生地に、卵を使用せず「蒜山ジャージー®牛乳」をたっぷり使用した、特製ミルククリームを入れました。

濃厚な「蒜山ジャージー®牛乳」の牛乳本来の風味を感じられるミルククリームは、ふんわりサクツとした甘いメロンパンと相性が良いです。

※パン生地には卵を使用しています。



「本気のめろんぱん 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」(イメージ)

■ とろけるくりーむ大福 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク

卵を使用せず「蒜山ジャージー®牛乳」をたっぷり使用した、特製ミルククリームを富山県産のブランド米、新大正もち米を使用したもち粉とメレンゲを合わせた、なめらかな求肥で包みました。牛乳本来の風味をしっかりと楽しめるくりーむ大福です。

※原材料には卵を含みます。



「とろけるくりーむ大福 蒜山ジャージー®牛乳使用 ミルク」(イメージ)

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、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。



※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。