

2020年3月6日

報道関係各位

神戸の老舗酒蔵<sup>はまふくつる</sup>＜浜福鶴＞×シニフィアン シニフィエ  
 日本酒と小麦(パン)のコラボレーションによる新しい食提案  
 「Pain de Sake～日本酒の食パン」4月末までの期間限定で販売

「ハレの日に食べるパン」、「食べて健康になるパン」をコンセプトに進化を続けるブーランジェリー、シニフィアン シニフィエ（所在地：東京・世田谷、シェフ：志賀勝栄）は、神戸の酒蔵 浜福鶴（所在地：神戸・東灘、社長：小山 景一）とのコラボレーションによる日本酒を使った食パン「Pain de Sake～日本酒の食パン」を2020年3月から4月末の期間限定で、販売します。

低温長時間発酵により小麦の旨味を十分に引き出し、さらに熟練の知識と技術によって多加水によるしっとり・もちもちのパンを生み出したシニフィアン シニフィエの志賀が、神戸の＜浜福鶴＞とのコラボレーションで、日本酒を使った食パンを考案しました。酵母に麴を使用し、日本酒とも合う優しい甘みを引き出すことにこだわりました。使用している日本酒は特別純米酒「七ツ梅」で、焼き上がった後もふんわりと日本酒の香りが残ります。

「いつまでもクリエイティブでありたい」シェフ志賀が、今までにない、日本酒と小麦のコラボレーションによる新たな食シーンを提案します。

記

## &lt;商品概要&gt;

商品名	Pain de Sake～日本酒の食パン
価格	1,800円+税/本
販売期間	2020年3月～4月末
内容	特別純米酒「七ツ梅」を練り込んだふんわり日本酒が香る日本酒食パン。麴を使った酵母（ホップ種）を使い、日本酒とも合う優しい甘みを引き出しました。



以上

本件に関するお問い合わせ先：シニフィアン シニフィエ 広報担当 石曾根  
 Tel:03-3422-0030 または [presse@signifiantsignifie.com](mailto:presse@signifiantsignifie.com)