

2013年5月1日

パン人気店のオーナーが、Oisixの旬の食材で保存料・着色料不使用のパンをプロデュース

## Oisix 月替わりのパン定期宅配サービス

### 「ブルーランフェルメのパンくらぶ」開始（5月1日～）

有機野菜などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）（以下、オイシックス）は、天然酵母を使ったパンの人気店「Panetteria ARIETTA（パネッテリア アリエッタ）」オーナー 柳沼保広氏の監修のもと、オイシックスのこだわり食材で作った保存料・着色料不使用のオリジナルパンを、月替わりで8個定期的にお届けする宅配サービス「ブルーランフェルメのパンくらぶ」を、2013年5月1日（水）より開始します。



#### ■ パン職人と農家のコラボレーション、人気店のオーナーが、オイシックスの旬のフルーツやナッツで作った保存料・着色料を使わないオリジナルパン

パンは、天然酵母を使った人気店「Panetteria ARIETTA（パネッテリア アリエッタ）」（以下、アリエッタ）のオーナー 柳沼保広氏が監修したオリジナル商品です。オイシックスの旬のフルーツやナッツをふんだんに用いて、他では食べることができない新しい味を実現しました。国産小麦を使用し、保存料・着色料不使用です。

「ブルーランフェルメ」は、パン職人を意味する仏語「ブルーランジェリー」と、農家を意味する「フェルメ」を合わせたオリジナルの造語です。パン職人とオイシックスの農家とのコラボレーションをイメージしています。

5月のスペシャルブレッドの1つは「リオ 30」。いよかんを一般的な割合よりも多く、粉に対して30%の割合で練り込んであり、軽く表面を焼くと、より一層いよかんの爽やかな香りを楽しんでいただけます。6月はオレンジピールやレモンを用いた新作を予定しています。



▲オイシックス基準で選んだ安心・安全で美味しいフルーツやナッツがたっぷり

#### ■ 毎月8個を定期的にお届けする宅配サービス、毎月加わる新しい旬の味を楽しめる

本サービスは、月3,480円（送料込み）で毎月8個のオリジナルパンをご自宅にお届けします。月ごとに旬の素材を活かした新商品が加わるため、新しい味に出会うワクワク感も楽しんでいただけます。また、朝食にパンを食べる家庭が増えている中、マンネリ化しやすい朝の食卓がバラエティ豊かになります。

#### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花（カミホリ ウカ）・大熊 拓夢（タクム）

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689

E-mail: [kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)

## ■ 柳沼保広氏（「Panetteria ARIETTA(パネッテリア アリエッタ)」 オーナーシェフ）

多くのメディアにも取り上げられ、パン好きなら知らない人はいない都内のパンの人気店「Panetteria ARIETTA(パネッテリア アリエッタ)」のオーナーシェフ。自家製天然酵母、国産小麦、オーガニック食材にこだわった安心なパンで、小麦本来のうまみや、ドライフルーツの凝縮された甘み、そして、ハードながらモチモチした食べやすい食感が魅力。



### ■ 商品情報

- ・商品名 : 「ブーランフェルメのパンくらぶ」
- ・内容量 : 8 個
- ・価格 : 3,480 円(税込:送料込)
- ・販売 : オイシックス株式会社が運営する産直おとりよせ市場  
URL: <http://www.oisix.com/sc/boulanferme>
- ・お届け方法: 冷凍
- ・召し上がり方法: 電子レンジで解凍し、オーブンやトースターで 3~4 分焼く

### 【5 月ラインナップ】

以下 6 種類 8 品をセットで。 ※「ノアレザン 65」と「チーズボルケーノ」が 2 つずつ。



#### 「リオ 30」

「いよかん」を粉に対して 30% 配合し、さわやかな香り、甘みを楽しめるハーフブレッド。食物繊維も豊富。



#### 「ココリリーナ 45」

「ハチミツ」と粉比 45%の「松の実」のハーモニー。口の中に広がる優しい甘みと食べごたえが魅力。



#### 「ノアレザン 65」

ローストされた「くるみ」と「レーズン」を粉比 65%でパン生地に練んだ贅沢なパン。食感が楽しい。



#### 「无花果(イチジク)」

“不老長寿の果実”とも呼ばれる「无花果(イチジク)」を贅沢に。トロリととろけるイチジクの甘みが嬉しい 1 品。



#### 「クランベッツ 50」

「ヘーゼルナッツ」と、目にも鮮やかな「クランベリー」を粉比 50%でミックス。軽い口あたりと甘酸っぱさがクセになる。



#### 「チーズボルケーノ」

“活火山”を連想させる見た目とおどり、食べごたえ十分。ライ麦と全粒粉のパン生地にナチュラルチーズが溶け込む。

### オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を 2000 年 6 月より行なっています。また、2010 年 11 月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越と二子玉川東急フードショーの 2 店舗を展開しています。

#### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花(カミホリ ウカ)・大熊 拓夢(タクム)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689

E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)