

2024年12月25日

そのまま“生”でも、トーストでもおいしい食パン 「ロイヤルブレッド」をリニューアル発売 ～生地配合の改良により、さらにしっとり口どけよく～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、そのまま“生”でも、トーストでもおいしい食パン「ロイヤルブレッド」を2025年1月1日から全国でリニューアル発売します。

「ロイヤルブレッド」は、良質な上級小麦粉とバターを使用し、小麦本来の味と香りを生かして焼き上げた食パンで、バターの風味とコクのあるしっとりとした食感が特徴です。当社のトップブランド食パンであり、2012年の発売以来、スタンダードな味わいの食パンとして、多くのお客様からご愛顧をいただけてきました。2023年7月に発酵種ルヴァンを配合することにより品質をさらに高めた結果、2024年は、年内の売上が初めて300億円（出荷価格ベース）を超える見込みです。

今回、当社独自の新規技術を導入することで、そのまま“生”で食べた時のしっとり感と、口どけのよさを向上させるとともに、トーストした時のサクリ感がさらに高まりました。4枚スライスから10枚スライスまで幅広い厚さをラインアップしており、そのまま“生”のおいしさをサンドイッチで、サクッと歯切れのよい食感をトーストで、好みの厚さや用途に合わせてお楽しみいただけます。

また、全国のスーパーの店頭において、当社の専門スタッフが「ロイヤルブレッド」の特徴を活かした食べ方提案活動に取り組み、「ロイヤルたまごサンド」などのレシピを紹介します。さらに、松たか子さん出演の新TVCMを2025年1月1日から全国でオンエアします。

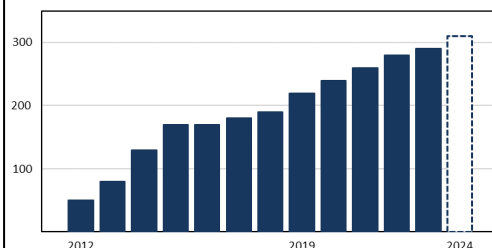
「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



●ヤマザキのトップブランド食パン

「ロイヤルブレッド」は、2012年の発売後、2014年に100億円（出荷価格ベース）を売り上げると、2019年には200億円を突破しました。コロナ禍の2020年は、巣ごもり需要の高まりを受け、前年比111%を記録しました。2024年の売上は300億円を超える見込みで、毎年売上伸長を続ける当社のトップブランド食パンです。

売上推移（出荷価格ベース）



●当社独自の新規技術について

当社は、当社独自の新規技術により、ロングセラー食パン「ダブルソフト」の大幅な品質改善を実現し、2024年1月にリニューアル発売しました。「ダブルソフト」の売上は、リニューアル発売以降、前年を大きく上回っており、1月から11月までの期間の売上は前年比118%でした。

「ダブルソフト」の品質改善を実現した新規技術は、パンの歯切れを良くし、ロどけを向上させます。当社は、この新規技術をこれまでに食パンの「超芳醇」や「レーズンゴールド」、菓子パンの「ランチパック」、さらには中華まんや冷凍パン生地に活用して品質改善を実施しています。

●「ロイヤルブレッド」の特徴を生かしたおすすめの食べ方をご紹介

メニュー名：「ロイヤルたまごサンド」

材 料：ロイヤルブレッド8枚切2枚、ゆで卵2個、
A（マヨネーズ、水、こしょう）

作 り 方：①ゆで卵1個は、たまごスライサーで縦と横に横に1回ずつスライスします。
②残りのゆで卵1個は黄身と白身にわけます。
白身はボウルに入れ、フォークで粗く潰します。
③②に①と残りの黄身、Aを入れて混ぜ合わせ、パンの中央にのせてもう1枚のパンでサンドし対角線にカットします。



「ロイヤルたまごサンド」は、レシピサイト「ヤマザキキッチン」で作り方動画公開中！
<https://recipe.yamazakipan.co.jp/recipe.html?id=748>

◆ TVCM情報

松たか子さん出演の新TVCMを2025年1月1日から全国でオンエアします。今回は、「新しい朝、ここちよい暮らし」をテーマに、品質が向上した「ロイヤルブレッド」の新しいおいしさを丁寧に訴求し、「ロイヤルブレッド」のあるここちよい暮らしを描きます。

- タイトル：「ロイヤルブレッド ここちよい暮らし」篇
- 出 演：松たか子
- B G M：(曲名) カノン



品 名	ロイヤルブレッド	
製品特徴	良質な上級小麦粉とバターを使用するとともに、小麦本来の味と香りをいかして焼き上げた、バターの風味とコクのあるしっとりとした食感が特徴です。今回、当社独自の新規技術を導入することで、さらにしっとり、口どけのよさを向上させるとともに、トーストした時のサククリ感がさらに高まりました。	
発 売 日	2025年1月1日(水)	
内 容 量	1斤(角型) (4枚・5枚・6枚・8枚・10枚)	1/2斤(角型) (3枚)
	1斤(山型) (4枚・5枚・6枚)	1/2斤(山型) (3枚)
	サンドイッチ用 (12枚)	
発 売 地 域	全 国	
お 客 様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)	