

eatime「小麦の香りともっちり食感が楽しめるパン・ド・ロデヴ」 4月15日（金） 新発売

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（U.S.M.Holdings）は、プライベートブランド商品「eatime イータイム」から、「小麦の香りともっちり食感が楽しめるパン・ド・ロデヴ」を4月15日（金）に新発売いたします。

「パン・ド・ロデヴ」とは、水分を多く使った加水率の高い生地で作るシンプルなハード系のパン。シンプルだからこそ食べ方は色々。お気に入りの食べ方で、もっちり食感をお楽しみください。

No.170 「小麦の香りともっちり食感が楽しめるパン・ド・ロデヴ」

■商品概要

もっちり食感

湯種を使用して、小麦100%に対して117%の加水率。さらなるもっちり感を実現しました。湯種とは、小麦粉の一部に熱湯を加えてこね、一晩寝かせてお餅のようにした生地。

高温で一気に焼き上げ、表面は香ばしく、中は瑞々しい口溶けの良い食感です。甘味・塩味を調整し、小麦本来の美味しさを引き出しました。



※画像はイメージです。



※画像はイメージです。

価格

- ・1個
400円(税別) 432円(税込)
- ・1/2カット
200円(税別) 216円(税込)
- ・お試し 1/4カット
100円(税別) 108円(税込)

おすすめのお召し上がり方



- ・ そのままでも、温めても美味しく召し上がれます。
- ・ 軽くトーストするとより小麦の風味が広がります。
- ・ スライスしてオリーブオイルやガーリック、具材をのせてブルスケッタ風に。
- ・ スプレッドを塗って、タルティーヌ風に。

eatime のオリーブオイルやスプレッドも一緒にいかがですか？

- ◇No.007 ひとかけで美味しさ深まるオリーブオイル
- ◇No.153 「果物の恵」オールフルーツスプレッドロイヤルクイーン
- ◇No.154 「果物の恵」オールフルーツスプレッドブルーベリー



■ 取り扱い店舗

(株)マルエツ、(株)カスミ、マックスバリュ関東(株)各店（一部取り扱いのない店舗もございます。）

※マックスバリュ関東(株)の店舗での税込価格は、小数点以下第2位まで表示しています。

■ 「eatime」商品の詳細ご紹介

<https://www.usmh.co.jp/eatime/>



お問い合わせ：広報 IR 浅見 TEL 03-3526-4769

以上