

2020年9月3日
株式会社トランドール

【グレンドールアミュプラザ鹿児島店】 ハイウォーター生地導入のお知らせ

この度、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：有隅基樹）は、グレンドールアミュプラザ鹿児島店に2020年9月10日（木）からハイウォーター生地を使用した新商品を導入いたします。石窯オーブンを最大限活用した新商品を発売するグレンドールアミュプラザ鹿児島店に是非お立ち寄りください。



<ハイウォーター生地導入の概要>

1. 日時

2020年9月10日（木）より

2. 内容

●「ハイウォーター生地」の導入

これまでの商品より高加水の生地を使用し、パンの内層がしっとりもちもちとした食感の商品を販売いたします。「石窯玄米ブレッド」「石窯パン・ド・エピ」「石窯塩チーズ」など本格派の食事用パン、バラエティブレッドや塩味の惣菜系パンをお届けいたします。

●「石窯オーブン」を最大限活用

石窯は石を熱した十分な熱量を持った窯の中で火ではなくこの熱の遠赤外線効果で生地をじっくり焼き上げます。石窯の個性を最大限に引き出すハイウォーター生地を使用することで、中はもっちりふんわり、皮はこんがり香ばしく、素材の持つ風味を閉じ込めて、味わい深い美味しさとなります。

<参考>

●グレンドールアミュプラザ鹿児島店について

販売店舗となるグレンドールアミュプラザ鹿児島店は、サクッとした食感のデニッシュペストリー、穀物やフルーツを使用したバラエティブレッドなど豊富な商品アイテムを揃え、「パンのある食生活」をご提案しています。商業施設「アミュプラザ鹿児島」の地下1階に位置しており、鹿児島県内にお住まいの方、観光・ビジネスで鹿児島を訪れた方など、多くのお客さまにハイウォーター生地を使用した新商品をご賞味いただきたいと思いますと考えております。