



リニューアルのご案内

2024年9月20日

株式会社ロバパン

ロングセラー商品 特撰豆パン リニューアル

株式会社ロバパン（北海道札幌市）は、ロングセラー商品「特撰豆パン」を10月1日よりリニューアルいたします。今回のリニューアルでは、北海道産金時豆を100%使用しました。生地にも金時豆を練り込んだことにより 豆の風味と甘さをより感じられる仕立てになっております。また、生地を見直し、さらに柔らかい生地食感に改良しました。パッケージデザインも一新し、売り場で目を惹くデザインに変更いたします。

株式会社ロバパンはこれからも商品を通してお客様の安全・安心で豊かな食生活への貢献を目指して参ります。

【リニューアルポイント】

- ・北海道産金時豆を100%使用。
- ・生地にも金時豆を練り込み、豆の風味と甘さをより感じられる仕立てにしました。
- ・生地配合を見直しさらに柔らかい食感に改良しました。

【パッケージデザインを変更】

- ・「北海道産金時豆100%使用」、「手包み」をアピール。
- ・全体的に金色を使用し目立つデザインに変更いたしました。



【豆パンの原点はココ！】

1940年、ロバパンの10周年記念として作られた商品です。当時のお客様であった北海道帝国大学農学部の皆さんの意見を聞き作り上げました。その後も生地や豆の改良を重ね、大粒で風味豊かな北海道産の金時豆を使用しているのが現在の特撰豆パンです。

■ 商品特長

特撰豆パン

金時豆を練り込んだ生地に、北海道産の金時豆を100%使用し手包みした豆パンです。

【価格】オープン価格

【販売地域】北海道エリア

【販売店】スーパー、ドラッグストア等

【JANコード】4903318-040989