



リニューアルのご案内

2025年4月30日

株式会社ロバパン

実はメロン皮が進化してる！？ ロバパンのメロンパン4品 さらにおいしくリニューアル

株式会社ロバパン（北海道札幌市）は、長年愛され続ける「特撰メロンパン」と、新食感で話題を呼ぶ「生めろんぱん」シリーズを、2025年5月1日（木）よりリニューアル発売いたします。今回のリニューアルでは、「食感」にこだわり、既にご存知のお客様はもちろん、まだ味わったことのないお客様にも、新たなメロンパンのおいしさをお届けできるよう追求しました。昭和初期から多くのパンメーカーやベーカリーで作り続けられてきた日本の代表的な菓子パン『メロンパン』は、ロバパンでも様々なタイプのメロンパンをお届けしています。この度、人気のメロンパン4品をリニューアルしメロンパン好きの方にもご満足いただけるメロンパンを目指してまいります。

■『特撰メロンパン』『特撰チョコチップメロンパン』さっくり感の追求は、おいしさへの飽くなき探求心

皆様に愛されてきた『特撰メロンパン』。発酵バターの香りと、メロン皮のビスケット生地とパン生地の絶妙なバランスが、人気の秘訣です。今回のリニューアルでは、そのバランスをさらに高めるため、メロン皮の配合を見直し、サックリ感を追求しました。発酵バターの風味が広がるこだわりを食感をお試ください。『特撰チョコチップメロンパン』も同様に、メロン皮の配合を見直し、さっくり感を向上させました。チョコチップとの相性もさらに高まり、お子様から大人まで、幅広い層に愛される味わいに進化しました。



■ 『生めろんぱん』シリーズ 素材と製法へのこだわりが生んだ、未体験のしっとり感！

生クリームを配合した、しっとりとした食感が人気の「生めろんぱん」シリーズ。その品質は高く評価されています。今回のリニューアルでは、しっとり感はそのままだに食べやすさにこだわりました。また、パッケージデザインを刷新。より洗練されたデザインに生まれ変わりました。未体験のしっとり感をお楽しみください。



商品概要

特撰メロンパン：発酵バターを使用した、王道メロンパン。サクリ感にとことんこだわりました。

特撰チョコチップメロンパン：チョコチップとの相性が良いメロン皮のサクリ感にとことんこだわりました。

生めろんぱん：生クリームを配合した、しっとりとした食感が特長のメロンパン。

生めろんぱん しょこら：生クリームを配合したショコラ生地を使用した、しっとり食感が特長のメロンパン。

【JANコード】

特撰メロンパン 4903318-007777

特撰チョコチップメロンパン 4903318-007609

生めろんぱん 4903318-075707

生めろんぱん しょこら 4903318-077831