



リニューアルのご案内

2025年10月1日
株式会社ロバパン

ロングセラー商品 『特撰豆パン』 豆 10%増量企画実施

株式会社ロバパン（北海道札幌市）は、10月1日（水）から『特撰豆パン』の豆を期間限定で10%増量いたします。『特撰豆パン』は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方々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。今回の豆増量により、より一層金時豆を感じいただけます。

株式会社ロバパンは商品を通して、お客様の健康と幸せな食卓に貢献できる企業を目指してまいります。

商品特長

『特撰豆パン』は職人技による「手丸め」成形でつくっている為、焼きあげに張りが出て食感がしっとりとし口当たりが良くなります。生地にもあんこを練り込んでいるため満足感のある商品です。



商品概要

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

【販売店】スーパー、ドラッグストア等

【JANコード】4903318-040989