

創業文久二年



生地

約45g

黒豆

約40g

(※焼成前)

京都・北尾の国産黒豆をたっぷり使用



国産
黒豆

ごちそう黒豆パン

配送センター 港第一支所 開発

「手ごね仕込み」

新登場

組合員さんから人気だった
丹波の黒豆パンの終売から約2年…。

「大好きだったので残念」「また企画してほしい」の
声に応じて僕たちで黒豆パンを作りました!!



港第一支所の職員と山一パン総本店 福田さん(前列中央)

僕がパッケージの
デザインを考えました!
黒豆パン好きの方にはぜひ
食べてもらいたいです♪



港第一支所 太田

職人が1つずつ手ごねで成形

パンの表面に黒豆を浮き上がらせるように
手でこねるのが難しく、何度も試行錯誤して
ようやく完成しました。

手ごねならではの、町のベーカリーで作ったような
やわらかさと黒豆のおいしさをお楽しみください!



手ごねだから、個性いろいろ

見た目に個性があります



※1個入りの商品です。

成形する際、表面の黒豆の
出方に個性がありますが、
入っている黒豆の量に差は
ありません。

中にはたっぷり!!



組合員さんに

お先に試食してもらいました!

黒豆が大粒で程よく
やわらかく、入っている量も
ちょうどよかったです。
しっとりしていて甘すぎず、
お年寄りから子どもまで
好きだと思います!

パルコープ 組合員さん



黒豆パンが大好きで、
昔よく母に買っていました。
懐かしい味わいで
おいしかったです。

パルコープ 組合員さん



NEW
新

パル・よど
開発商品

黒豆かこ:
国内製造

55

次: 4月
回: 3回

山一パン総本店

ごちそう黒豆パン 1個

黒豆で有名な京都北尾の黒豆をたっぷり包み込んで焼き
上げました。

(252kcal・食塩相当0.9g/1個) 消費期限:お届け日含め3日 小麦・卵・乳
製造の都合上、表面に黒豆が浮き上がっていないものもありますが、
入っている豆の量は変わりません。

本体 **250**円
(税込 **270**円)



約9cm