

新生活スタートの春

華やかな春の彩りを楽しむパンを、しっかり食べよう！

色とりどりの花や新緑が華やかな春。

暖かな春風と共に、お店の棚も春色に衣替え！

新年度の始まりに合わせ、普段の習慣や食生活を見直す

良いタイミングです。この機会に、手軽にしっかり食事を摂れる商品を展開し、新生活のスタートダッシュを後押ししましょう！



手軽にしっかり 生地を味わう春の新定番

高級生食パン、塩パン、バラエティブレッド・・・など忙しい朝は「焼かずにそのまま」「手軽に」食べられる即食性のパンが人気です。素材に合わせやすいシンプルな味わいのパンは、何かを塗ったり乗せたり、挟んだり、食べ方も自由自在。スープに合わせて、サラダを添えて・・・朝食の準備完了！

① 「大豆ひじきブレッド」

★タナカのおススメポイント★

捏ね上がった食パン生地に大豆ひじきを混ぜ込んでヘルシーにバラエティ展開！



②

「バジルブロート」

★タナカのおススメポイント★

ライ麦粉を加えたハードロールにバジルシートを折り込むことで、そのまま食べられるハース系ブレッドの出来上がり！

③ 「彩り野菜ときのこのフォカッチャ」

★タナカのおススメポイント★

生地パンチのタイミングで塗り広げ、彩り野菜のフォカッチャに！手間のかかる野菜の前処理も不要。



【使用商品名】	特徴	容量	保存条件	賞味期間
(NEW) ①大豆ひじき	パン生地に練り込むだけで、手軽に和とヘルシーイメージのバラエティブレッドが仕上がります。かつおとこんぶの旨味をベースに大豆とひじきの風味を活かした味に仕上げています。 2018年3月1日発売	500g入×8袋	常温	60日
②バジルシート	バジルの香り引き立つジェノベーゼ風の味わいに仕上げた、セイロリータイプのフラワーシート。	600g入×10袋	常温	50日
③彩り野菜ときのこのジュレフィリング	彩りと食感が楽しめる5種の野菜(えだまめ、れんこん、赤ピーマン、黄ピーマン、とうもろこし)と、きのこ(ひらたけ)を使用し、ブイヨン風味で仕上げた野菜を食べるフィリング。	1kg入×6袋	要冷蔵	50日

しっかり食べよう お料理パン

新しい会社のデスクで、行楽先で、
手軽に楽しめるランチにピッタリの調理パン!!



① **「春野菜のポロネーゼサンド」**
★タナカのおススメポイント★
カンパニーをお皿にして、
ポロネーゼフィリングとグリル野菜で
一食完結型お料理パン!



② **「たっぷり野菜のトマトフォカッチャ」**
★タナカのおススメポイント★
パーベイクフォカッチャ生地にとッピングで
焼き立てをすばやく提供!



③ **「ハーブチーズクリームと
スモークサーモンサンド」**
★タナカのおススメポイント★
ハーブが香るチーズクリームで、サーモンと
カンパニーの美味しさをぎゅっとひとつに!



④ **「彩り野菜ハンバーガー」**
★タナカのおススメポイント★
彩り野菜のジュレフィリングとひき肉を
合わせて、簡単野菜入りハンバーグ!

【使用商品名】	特徴	容量	保存条件	賞味期間
①ピロシキR	たっぷりとした具材感とたまねぎのシャキシャキ感のあるピロシキフィリング。	1kg入×6袋	要冷蔵	60日
①完熟トマトのオリジナルベース	旨味のある完熟トマトにたまねぎ、オリーブオイル、バジルで味付けしたアレンジ自在のトマトフィリング。(トマトはトマトペースト、固形トマト、トマトパウダーを使用しています。)	1kg入×6袋	常温	60日
(NEW) ②野菜を食べる完熟トマトフィリング	野菜の旨味と彩りが特徴のグリル野菜(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ズッキーニ、黄ピーマン、ナス)と、食感と具材感をいかした野菜(枝豆、じゃがいも、にんじん、たまねぎ)を組み合わせた野菜をおいしく食べるトマトフィリング。2018年4月1日発売	1kg入×6袋	要冷蔵	60日
(NEW) ③ハーブ入りチーズフィリング400G	イタリアンパセリの香り、ガーリックとペッパーのアクセントを効かせたチーズフィリング。保存料不使用。2018年1月15日発売	400g入×8袋	要冷蔵	50日
(NEW) ④デミグラスソース400G	フオンドヴァー、デューセルソース、バターを加えて、様々な具材と相性抜群の味わいに仕上げました。お好みの具材を合わせるだけで、簡単に旨みの詰まったお料理パンが仕上がります。2018年4月1日発売	400g入×8袋	常温	90日
④彩り野菜ときのこのジュレフィリング	彩りと食感が楽しめる5種の野菜(えだまめ、れんこん、赤ピーマン、黄ピーマン、とうもろこし)と、きのこ(ひらたけ)を使用し、ブイオン風味で仕上げた野菜を食べるフィリング。	1kg入×6袋	要冷蔵	50日

春を楽しむ スイーツパン

華やかな赤色の苺、爽やかな緑の抹茶、
イースターにもピッタリのパステルカラーで
春のワクワク気分をアップ♪



① **「春色スコレブロー」**
★タナカのおススメポイント★
イースターのひよこや卵をイメージした
クリームパン。カラフルにバラエティ化♪



② **「POP★クッキークリーム」**
★タナカのおススメポイント★
クッキー入りクリームをサンドして、
見た目もポップに仕上げたパン。



③ **「黒豆と宇治抹茶のブレッド」**
★タナカのおススメポイント★
深い味わいの抹茶シートを折り込んで
黒豆を巻き込んだブレッド。



④ **「抹茶ブラウニーキューブ」**
★タナカのおススメポイント★
宇治抹茶シートとチョコチップを
折り込み、抹茶マカロンビスを
かけてブラウニー風に
焼き上げました。



⑤ **「ミックスベリーの
フレンチタルティエヌ」**
★タナカのおススメポイント★
フレンチ液を染み込ませた
フランスパンに、クリームとベリーを
トッピングして華やかに!

【使用商品名】	特徴	容量	保存条件	賞味期間
(NEW) ①深み味わう宇治抹茶フラワーN	抹茶の風味を活かす製法で、香料を使わずに抹茶本来の香り、旨み、苦みを表現したフラワーペースト。保存料不使用。2018年3月1日発売	1kg入×4袋	常温	50日
①果肉入り あまおう®いちごフラワーN	福岡県産あまおう®の果肉を使用し、いちごの甘酸っぱさとミルクの コクを効かせた、いちごミルク風味のフラワーペースト。 〔「あまおう」は全農の登録商標です。〕	900g入×4袋	常温	50日
①プチール メルティナネーブルオレンジ	オレンジの酸味とすっきりとした甘味、ネーブルオレンジの皮を 入れた苦味がアクセントのジューシーなフィリング。 (オレンジは加糖オレンジ果皮を使用しています。)保存料不使用。	1kg入×4袋	常温	67日
①・⑤プチール/パティスリーカスター	素材そのものの味わいを活かしてスイーツ感覚で仕上げた なめらかなフラワーペースト。保存料不使用。	1kg入×4袋	要冷蔵	50日
(NEW) ②クッキー&ビスケット入りクリーム	クッキーとビスケットの食感が楽しいバニラ味の油脂加工食品。 2018年3月1日発売	750g入×4袋	常温	90日
(NEW) ③・④深み味わう宇治抹茶シートN	抹茶の風味を活かす製法で、抹茶の香りとともに感じられる程よい 苦みにこだわり、抹茶本来の深い味わいを表現したシート。 保存料不使用。2018年3月1日発売	600g入×10袋	常温	50日
⑤なめらか あまおう®いちごフィリング	福岡県産あまおう®を使用した、なめらかな状態のジャム状いちご フィリング。〔「あまおう」は全農の登録商標です。〕保存料不使用。	500g入×8袋	常温	60日