

北海道から九州まで。
全国各地の地域限定パンを食べ比べ！
「ジョアン全国人気パンまつり」を三越各店で開催
4月15日（火）～28日（月）

日本全国、北から南。その土地の気候や風土によって食べ物の嗜好はさまざま。食べ物から各地の文化を感じることも食の楽しさのひとつです。

全国の三越で展開するベーカリーショップ「ジョアン」でも、各店でバラエティに富んだ「ご当地パン」を販売しています。



ジョアンでは、通常一店舗で約150種類のパンを取り扱っており、その約1割は各店舗の特性に合わせて少しずつ品揃えを変えています。なかには、福岡名物・明太子を使った「メンタイコーン」（福岡三越ジョアン）、北海道特産の甜菜糖を使った「クラーク食パン」（札幌三越ジョアン）など地域の食材を利用したものや、2002年に全国豆類振興会主催の「第4回豆を使ったパンアイデアコンテスト」で優秀賞を受賞したひよこ豆入りパン「パン・ド・ガルバンゾー」（池袋三越ジョアン）など、各店のみで販売する地域限定の「ご当地パン」があり、人気を集めています。

そこで三越では、通常は各地のジョアンでしか買えないこれらの「ご当地パン」のなかから人気の7種類を選び、一堂に集めて販売する「ジョアン全国人気パンまつり」を下記の三越各店のジョアンにて開催いたします。人気のパンを食べくらべて、個性豊かな各地の食文化を感じていただく催し物です。

販売期間 4月15日（火）～28日（月）

販売場所 日本橋三越本店ローランジョアン、新宿三越、銀座三越、池袋三越、横浜三越、千葉三越、仙台三越、札幌三越、新潟三越、大阪三越、倉敷三越、広島三越、高松三越、松山三越、鹿児島三越のジョアンにて販売

ジョアン全国人気パンまつり販売商品

《札幌三越 ジョアン》

クラーク食パン 500円 写真(1)

国内産小麦や北海道特産の甜菜糖など素材にこだわった食パンです。1990年発売のベストセラー商品です。

(1)



《仙台三越 アニージョアン》

紫芋大福あんぱん 160円 写真(2)

紫芋のあんとうと求肥を、サツマイモの入った紫のパン生地で包み込んだユニークなアンパンです。美しい紫色が特徴です。

(2)



《池袋三越 ジョアン》

パン・ド・ガルバンゾー 150円 写真(3)

2002年の「豆を使ったパンコンテスト」優秀賞受賞作品。ヘルシーな食事パンをおいしく食べてもらいたいと考えて作られたもので、全粒粉の生地にはひよこ豆、五穀米、味噌をプラスしています。

(3)



《横浜三越 ジョアン》

モッツアレラ 120円 写真(4)

パン生地に白ゴマを練り込み、モッツアレラチーズを包み込んで焼き上げました。モッツアレラと白ゴマは意外に相性抜群です。

《名古屋三越栄本店 ジョアン》

キーマカレー 180円 写真(5)

ひき肉が詰まった辛口のキーマカレーを、インドのパン「ナン」に詰めた一味違うカレーパンです。

《倉敷三越 ジョアン》

あんくるみ 120円 写真(6)

もちもちとした生地で、香ばしい黒ゴマあんとかくるみを包みました。見た目はお饅頭のように、和菓子のような上品な味わいです。

《福岡三越 ジョアン》

メンタイコーン 120円 写真(7)

福岡名物・明太子を使った、これぞ「ご当地パン」。生地でスイートコーンを包み、めんたいマヨネーズとのりをのせて焼き上げました。コーンとめんたいマヨネーズのバランスにこだわっています。

(4)



(5)



(6)



(7)



《世界のパンを作りつづけて20周年》

～ベーカリーショップ「ジョアン」について～

ジョアンは「ジョアンがつくる世界のパン」をキャッチフレーズに、全国の三越29店舗で展開するベーカリーショップです。フランスのパン職人・ローラン・ジョアン氏との技術提携により、1983年（昭和58年）5月31日に銀座三越に第一号店を開業、今年で20周年を迎えます。フランスパン、食パンを中心に、人気のコーンパン、チョコブレッド、ミニクロワッサンなどの食事パン類やおやつパン類も充実した幅広い品揃えでお客様の支持を得てきました。

ジョアンのパンは、厳選された小麦粉やバターなどの素材の良さを最大限パンづくりにいかすため、古くから受け継がれてきた伝統的製パン技術を忠実に継承しています。パンの種類に合わせて発酵や焼成などそれぞれの工程において最適な時間を守っているのはもちろん、季節や天候によって異なる小麦粉の状態を見極めて水分量を微妙に調節するなど、おいしいパンをお客様にお届けできるよう、技術スタッフは技に磨きをかけ、愛情をもってパンを作り続けています。

以上