



2014年4月1日

合計:2枚

ニュースリリース

パ ス コ ス ペ シ ャ ル セ レ ク シ ョ ン
PASCO SPECIAL SELECTION (PSS) より
初の“プルーン”を使用したパン登場

1920年創業の敷島製パン株式会社が展開する「PASCO SPECIAL SELECTION」より、初めてカリフォルニア産プルーンを使用した小型の食パン『プルーン&くるみ 5枚スライス』が、本日4月1日から発売します。

カリフォルニア産プルーンは種のついたまま乾燥させても発酵しないプラム（すもも）からできる一切加糖されていないドライフルーツです。

プルーンは食物繊維の含有量が高く(100gあたり7.2g)、特に他の野菜や果物、食品と比べ、不溶性食物繊維と水溶性食物繊維のバランスがよく含まれるので腸の健康に良いとされています。

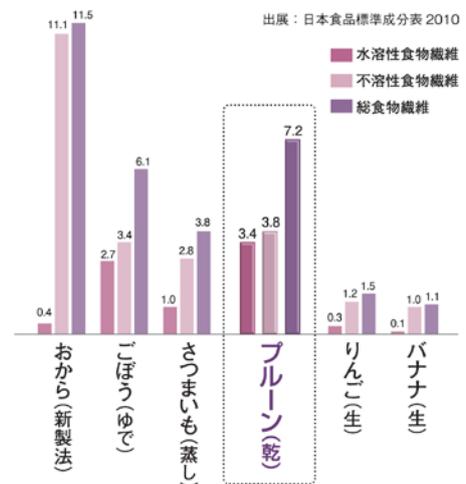
また、強い太陽の日差しを浴びて育ち、自らを守るためのポリフェノール類が豊富で、アンチエイジング対策や骨代謝をあげるなど、体を若く健康に保つ働きを助けます。

さらには、ビタミンや鉄分、カリウムなどのミネラルも含まれ、毎日の健康維持・促進に役立ちます。

今回、プルーンとプルーンペーストを練り込んで焼き上げた小型の食パン『プルーン&くるみ 5枚スライス』について、開発に携わった敷島製パン株式会社 研究開発部 チーフ 橋本美帆氏は「子供から大人まで毎日食べても飽きのこないパンを目指して開発しました。」と語ります。

商品に関する詳しい情報は添付をご参照ください。

100g中の食物繊維の割合



■PASCO SPECIAL SELECTION 初のプルーンを使用したパン
「プルーン&くるみ 5枚スライス」

商品説明： カットしたプルーンとプルーンペースト、くるみを練り込み焼き上げた小型の食パンです。

参考小売価格： 240円（税抜き）

販売地域： 関東

商品に関する問い合わせ：

お客さま相談室（フリーダイヤル）TEL:0120-084-835



■カリフォルニア プルーンに関する情報はカリフォルニア プルーン協会 HP まで

www.prune.jp

*カリフォルニア プルーン協会とは

1952年に設立、カリフォルニア産プルーンの900の生産者及び21の加工業者を代表する機関で、カリフォルニア州農務省の管轄のもとに活動を行っています。現在カリフォルニア州は全米の99%、世界全体の48%のプルーンを生産。協会は22名の理事で構成されています。

対日活動は1987年に始まり、その活動内容は、プルーンに関する各種研究調査のほか、カリフォルニア産プルーン全般の需要拡大を目的とする宣伝・販売販促・PRを企画実施しています。

最近では、プルーンには脂肪代替作用があることが注目され、プルーンをピューレ状にしてパンや菓子に練り込んだ商品が販売され、また、家庭で作る焼菓子やパンの材料としても話題を呼んでいます。

カリフォルニア プルーンに関する情報（日本語）は www.prune.jp まで。

◆本件に関する問い合わせ◆

カリフォルニア プルーン協会 日本マーケティング事務所

担当：熊守真弓／金子美和

〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F

ユニフレックス マーケティング株式会社内

TEL: 03-3584-0866 FAX: 03-3505-6353 E-mail: uniflex@sb3.so-net.ne.jp