お知らせ

2022 年 4 月 26 日
フジパン株式会社

朝はパン♪でおなじみ「本仕込」 発売 29 周年
5 月 1 日は『本仕込の日』

フジパングループはおかげさまで 2022 年 5 月 1 日、創業 100 周年を迎えます。創業以来引き継がれてきた「お客様に喜んでいただける商品をお届けする」という想いがひとつの形となった『本仕込』は 1993 年 5 月 1 日に発売を開始しました。今年で発売 29 周年を迎え、これからも長く愛される『本仕込』を目指して参ります。このたび、発売 29 年を記念して SNS キャンペーン（Twitter、Instagram）を実施いたします。「本仕込」と楽しく朝メニューをコンセプトに素敵な景品が抽選で当たりますので是非ご参加ください。フジパンはこれからも「本仕込」を日本の朝の食卓にお届けしてまいります。フジパン株式会社は、これからも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参ります。

記念日登録証
フジパン株式会社 殿
名称　本仕込の日
日付　5月1日
上記の記念日を正式登録する
２０２１年２月１５日
一般社団法人 日本記念日協会
代表理事 加藤清志

■『本仕込』開発のはじまり
「日本人に合う、ご飯のようにもっちりとした食パン」をつくろう

パン市場をリードする個性あるオンリーワン商品を目指して誕生。1993 年 5 月 1 日に横浜工場から発売をスタート。いまや、フジパンを代表する食パンにまで成長しました。開発当時のコンセプトは、「日本人に合う、ご飯のようにもっちりとしたパン」。ふわふわとした柔らかい食感の食パンが主流であった当時、あえて個性ある食パンにチャレンジし、開発に約 2 年をかけて現在の「本仕込」の原型が誕生しました。

■おいしさへのこだわり
「ストレート製法」

本仕込の最大の特長は「もっちり食感」。この、日本人が潜在的に好む食感を「本仕込」に表現するまでには、困難を伴うおいしさの追求の歴史があります。当時、多くのパンメーカーが敬遠していた「ストレート製法」を採用。小麦の強い風味ともっちり感を合わせ持つ、「本仕込」の誕生につながりました。

「厳選素材」

2016 年 9 月から、国産の厳選素材として「北海道産バター」「北海道産砂糖」「瀬戸内産の塩」を使用。 本仕込は、開発当時の思いのまま、「日本人に合う、日本の食パン」を追求し続けています。

■2022 年 SNS プロモーション

「5 月 1 日は本仕込の日 Twitter キャンペーン」

おうち時間の気分をアップさせてくれるサテン織のなめらかな手触りの「本仕込刺繍入り」日本製パジャマが抽選で 5 名様に当たります。

＜応募条件＞

・フジパン【公式】Twitter をフォロー

・当該投稿のリツイート

・応募期間　4 月 20 日（水）～5 月 9 日（月）23：59

【フジパン公式 Twiiter】https://twitter.com/neobata_fujipan

「5 月 1 日は本仕込の日 Instagram キャンペーン」

本仕込を楽しむヘルシーセットが抽選で 2９名様に当たります。

＜応募条件＞

・フジパン【公式】インスタグラムをフォロー

・当該投稿のリグラムまたは「#本仕込の日 2022」を使用した投稿

・応募期間　4 月 30 日～5 月 9 日（月）23：59

＜フジパン【公式】Instagram＞　　honjikomi_fujipan

＜フジパンウェブサイト＞　　https://www.fujipan.co.jp/

＜フジパン本仕込ブランドサイト＞　　https://fujipan.co.jp/product/honjikomi/

フジパン株式会社　会社概要

【代表者】安田 智彦（ﾔｽﾀﾞ ﾄﾓﾋｺ）

【設立】2006 年 7 月 3 日【資本金】4 億円

【事業内容】パン、和洋菓子の製造・販売　【ホームページ】https://www.fujipan.co.jp/

本件に関するお問い合わせ

フジパン株式会社　マーケティング部　mk-release@fujipan.co.jp

フジパングループ本社株式会社　お客様相談室　フリーダイヤル：　0120-25-2480

営業時間：9:00～17:00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）