くらしをかるくする
LOHACO
News Release

2019 年 9 月 25 日
アスクル株式会社

LOHACO、オリジナルブレッドの販売をスタート

～”パン屋さんのおいしさ“をお家にお届け！こだわりの食事パン、誕生！～

アスクル株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：吉岡晃、https://www.askul.co.jp/、以下「アスクル」）が運営する LOHACO は 9 月 24 日より、新オリジナル商品「LOHACO BREAD（ロハコブレッド）」の販売を開始しました。

このたび、敷島製パン株式会社(Pasco)と株式会社タカキフードサービスパートナーズとコラボレーションし、原料や製法にこだわったパン「LOHACO BREAD」を企画、販売に至りました。LOHACO BREAD は、自社精米「ろはこ米」に続く主食系オリジナル商品で、「毎日でも飽きのこない味」「ちょうど良い食べきりサイズ」「手土産にもなる素敵なパッケージ」をコンセプトに、忙しくても丁寧な食生活を送りたいというニーズに応え、企画開発しました。

まずは、水を一切使わずにそのままでもおいしく食べられて耳までやわらかい食パン 2 種と国産小麦の小麦粉のみを使用し低温長時間発酵で小麦本来のうまみを活かしたハードパン 2 種からスタート。焼き上げたあとに冷凍しておいしさを閉じ込めたベーカリー品質の食事パンを、届いたその日においしく食べられるように解凍してお届けします。

今後は、より多くのお客様にご利用いただけるよう、お客様の声やニーズに合わせて順次ラインナップを拡大していく予定です。

■オリジナルブレッド誕生の背景

近年、食生活の欧米化により毎日の食卓にパンが並ぶ機会が増えています。またここ数年、パン市場のトレンドとしても「高級食パンブーム」が続き、総務省による家計調査（2 人以上の世帯）では、2011 年から 1 世帯あたりの平均支出において、パンの支出が米を上回り続けています。(※1)

LOHACO では今年 2 月から、保存料不使用でも長期間おいしさが続くロングライフパンの販売を開始し、好評を得ています。一方で、お客様アンケートからは、パンの喫食頻度は「ほぼ毎日」「週 2～3 日」と高頻度の傾向が見られ主食としての食パンやバゲットなど「食事パン」の取り扱いを希望する声が多数ありました。

LOHACO BREAD 4 種

このような声にお応えし、いつものお買い物で「こだわりのおいしいパン」をお届けすべく、敷島製パン株式会社(Pasco)と株式会社タカキフードサービスパートナーズといったベーカリーと共同で、「LOHACO BREAD」を企画開発。原料や製法にこだわったベーカリー品質でも日々お求めやすい価格にもこだわりました。

※1　総務省　家計調査年報（家計収支編）2018 年（平成 30 年）
https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInfId=000031828434&fileKind=0

【LOHACO BREAD サイト URL】

食パン 2 種：　https://lohaco.jp/event/bread02/

ハードパン 2 種：　https://lohaco.jp/event/bread/

■本格派も納得の４種が新登場！LOHACO ならではのこだわりパン！

「LOHACO BREAD」第1弾は、そのままでもおいしい！食パン２種と焼いておいしい！ハードパン２種、合計４種から販売開始します。食パン２種は、原材料の配合から、こね・発酵・焼成に至るまでこだわり、水を一切使わないため牛乳／豆乳のほのかな甘みが感じられ、焼かなくてもおいしく、耳まで食べられるやわらかさが特長。また、ハードパン２種は国産小麦の小麦粉を使用し低温長時間発酵で小麦本来のうまみを活かし石窯で焼き上げたため、中はふっくら・しっとり、外はパリッとした香ばしさが特長の逸品です。

◇食パン【そのままでもおいしい！耳までやわらか ふんわり食パン】

耳までおいしいやわらか食パン北海道ミルク仕込み
358 円（税込）

耳までおいしいやわらか食パンしっとり豆乳仕立て
358 円（税込）

＜こだわりのポイント＞

○耳までやわらか！そのまま食べてもおいしい

原材料の配合から、こね・発酵・焼成に至るまで独自の製法により、しっとりソフトな食感に仕上げているので、まずは焼かずにそのままがオススメ。もちろん、トーストすれば、外はサクッと、中はふんわり。

○水のかわりに牛乳／豆乳を使用

食パンの製造には水を使用せず、かわりに北海道産牛乳、または豆乳のみを配合。
牛乳／豆乳のほのかな甘みとコクを感じられます。

◇ハードパン【焼いておいしい！石窯パンシリーズ】

国産小麦の石窯パン長時間低温発酵バゲット
239 円（税込）

国産小麦の石窯パンいちじくのプチブール
298 円（税込）

＜こだわりのポイント＞

○国産小麦の小麦粉使用

国産の小麦にこだわり、さらには小麦の配合や挽き方にまで、細かくこだわりました。

○低温長時間発酵

生地を低温で長時間発酵させることにより、小麦本来のうまみと味わいを引き出した、風味豊かな深い味わい。

○石窯オーブンで焼き上げ

“石窯”と呼ばれる石板炉床の特別なオーブンで、中はふっくらしっとり、表面はパリッと香ばしく焼き上げています。トースターでリベイクするだけで焼きたてのおいしさが目を覚ます。

■パン屋さんのおいしさを最短翌日にお届け！

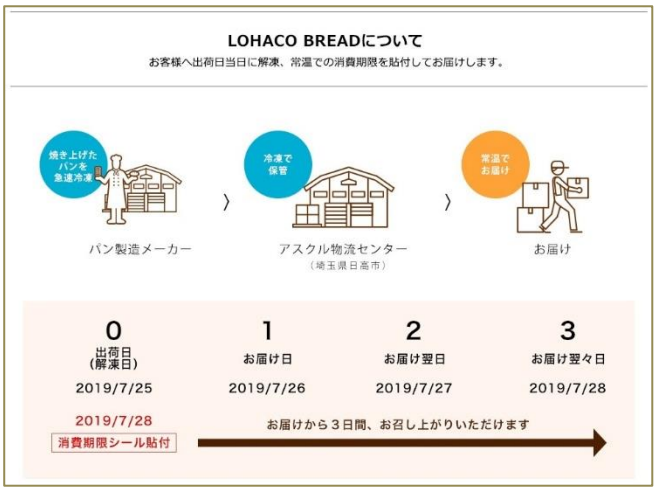
「LOHACO BREAD」は、ベーカリーのおいしさをそのままご家庭にお届けするために、原料・製法にこだわって焼き上げたパンを、冷凍しておいしさを閉じ込めています。

発送日当日に、その日のお客様のご注文分だけを、アスクルの物流センターの定温庫で徹底した温度管理のもとに解凍し、常温の消費期限シールを貼付してお届けします。

このため、ご注文の締め切り時間を毎日朝 8 時とさせていただき、最短お届け日は翌日となります。(※2)

なお、本サービスは国内 26 都道府県が対象になります。対象エリアは順次拡大の予定です。

※2　翌々日となる場合もあります



配送エリア 26 都府県	岩手県、宮城県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都※、神奈川県、新潟県※、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県※、奈良県（※離島など一部エリア外あり）
お届け	毎日朝 8 時までのご注文確定で最短翌日からのお届け ※Happy On Time　受取サービスの対象外となります。
配送料	LOHACO のご注文 3,240 円（税込み）で送料無料

■食品の廃棄ロスの削減にも貢献！

近年、SDGsをはじめ、サステナブルな社会への消費者の意識が高まっています。LOHACO では、配送時の CO2 削減や環境配慮型商品の取り扱いなど、様々な社会的課題に取り組んでいますが、フードロス（食品の廃棄）への取り組みもその一つです。消費期限の短い日配品のパンを、お客様から「ご注文いただいた分だけを発送日当日に解凍しお届け」する LOHACO BREAD のサービスを通して、お客様と一緒に「廃棄ロスゼロ」に向けた取り組みを進めていきたいと考えています。

LOHACO はこれからも、家事や育児に忙しく働く女性の毎日を応援し、時間のない中でも丁寧な暮らしを可能にする、新たな商品やサービスを進化させてまいります。

■「LOHACO」とは　https://lohaco.jp/

「LOHACO」は 2012 年 10 月にサービス開始した日用品ショッピングサイト。2019 年 5 月期には売上高 513 億円を達成、2018 年 8 月には累計のお客様数が 500 万人を超えるなど、多くのお客様にご支持いただいています。「LOHACO」の由来は、Lots of Happy Communities。“くらしをかるくする”をコンセプトに、飲料・食品、キッチン用品から医薬品、コスメなどの日用品から、「ここでしか買えない」ロハコのオリジナル商品まで、幅広いラインナップの商品を、いつでもリーズナブルかつスピーディーにお届けします。

アスクル株式会社が事業所向け通販で培ったノウハウを生かし、ヤフー株式会社の協力のもと、圧倒的な集客力、商品調達力、最短当日配送の物流力を活かし、メーカーとの共創による新しい日用品 EC を目指しています。

※本リリースに掲載の情報は発表日現在の情報です。予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承ください。

＜関連プレスリリース＞

●2015 年 9 月 28 日 「LOHACO、自社精米サービス、10 月 14 日（水）より開始」
https://pdf.irpocket.com/C0032/GvsA/mEMv/bkER.pdf

●2016 年 11 月 2 日 「「LOHACO ごはんのおとも」全 22 品を、11 月 2 日より限定販売開始」
https://pdf.irpocket.com/C0032/irQp/r7xH/dysD.pdf

●2017 年 11 月 2 日 「LOHACO 限定「パン・パスタのおとも」「ごはんのおとも」本日、販売開始！」
https://pdf.irpocket.com/C0032/Rt66/WbzB/aEkP.pdf