

いつものパンに振りかけるだけで、手軽にアレンジトーストが楽しめる
トーストシーズニング「パパン」シリーズ

「パパン」<抹茶ラテ味>

2025年2月10日（月）新発売

朝食レシピのマンネリ化に新フレーバーをご提案！

ハウス食品は、食パンやフランスパンなどに振りかけて焼くだけで、手軽にトーストのアレンジが楽しめるトーストシーズニング「パパン」シリーズより、「パパン」<抹茶ラテ味>を、2025年2月10日（月）からスーパーなどで発売します。内容量24g、税別希望小売価格140円。



■ 特徴

- (1) トーストシーズニングの「パパン」シリーズは、グラニュー糖にシナモンなどの香りをほどよくブレンドした“シュガータイプ”や、ガーリックパウダーやパセリなどをブレンドした“惣菜タイプ”を展開しています。なかでもシュガータイプはトーストだけでなく、ヨーグルト・コーヒー・紅茶などに振りかけたり、お菓子作りに使ったりと、幅広い用途にご活用いただいております。
- (2) 新フレーバーとなる「パパン」<抹茶ラテ味>は、抹茶ラテ風味のまろやかな香りと甘味が広がるので、お子さまだけでなく大人の方にも楽しんでいただける味わいです。

■ 開発ストーリー

① 長引く節約生活でレシピのマンネリ化に、大人に人気の新フレーバーをご提案

「パパン」シリーズの直近の販売動向は、数量・金額ともに前年を上回って推移しています。物価高で節約意識が高まる一方、ジャムやはちみつよりも比較的購入しやすい価格であることや、長引く節約生活でレシピのマンネリ化に対応できる製品として需要が増加していると推測しています。そこで今回、スイーツカテゴリーで人気を集める抹茶味にお子さまでも楽しめるミルク味をプラスし、抹茶ラテ味を開発しました。

朝食レシピでマンネリ化を感じている方や、毎日の忙しい朝でも朝食を手軽に美味しくしたい方に、ぜひお試しください。

② 花椒・セージ・レモングラスを独自比率でブレンドし、長期保管しても変化しにくい抹茶風味を完成

製品開発の中で、抹茶の風味づくりに苦労しました。抹茶原料を使用すると保管中の風味変化が激しく、使用することができませんでした。そこで、抹茶原料の代わりに、花椒・セージ・レモングラスを独自の比率でブレンドすることで、まるで抹茶のような香りになる技術を開発し、長期保管しても変化しにくい抹茶の風味を完成させました（特許出願済み）。

■ ブランドの取り組み・展望

「パパン」シリーズをお使いいただいているお客様や、朝食レシピでマンネリ化を感じている方に今後も喜んでいただけるよう、引き続き新製品の開発を検討して参ります。

■ 製品概要

- 製品名：「パパン」〈抹茶ラテ味〉
 - 内容量：24g
 - 価格：税別希望小売価格 140 円
 - 発売日：2025 年 2 月 10 日
 - 発売地区：全国
- ・「パパン」ブランドサイト（2月5日更新予定）
URL: <https://www.h-spice.jp/seasoning/papan.html>