

山崎製パン株式会社と初のタイアップ企画
「今夜のしあわせ、パンとワインで」10月より展開
～WEBサイトと店頭で、夕食シーンを提案～

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:黒木 誠也)は、山崎製パン株式会社(本社:東京都千代田区、社長:飯島 延浩)とタイアップ企画「今夜のしあわせ、パンとワインで」を10月1日から開始します。両社で夕食時のパンとワインの出現頻度の向上を目指し、特設ウェブサイトの立ち上げや、スーパーなどの店頭での共同販促を展開し、パンとワインと一緒に楽しんでいただくことで手軽に実現できる、おいしく豊かな夕食シーンを提案します。



■タイアップ企画「今夜のしあわせ、パンとワインで」

当社と山崎製パン(株)が10月1日から「今夜のしあわせ、パンとワインで」をコンセプトにタイアップ企画を実施します。共同の特設ウェブサイト(https://www.enoteca.co.jp/feature/yamazaki_baking)をエノテカ・オンライン上にオープンするほか、全国のスーパーなどの店頭において、当社と山崎製パン(株)が共同で販促活動を実施します。当社のワイン4種類(『ムートン・カデ・ルーージュ』、『ムートン・カデ・ブラン』、『モンテス・クラシック・シリーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン』、『モンテス・クラシック・シリーズ・シャルドネ』)と、山崎製パン(株)のパン4種類(『塩バターフランスパン』、『塩バターフランスパンレーズン』、『スペシャルパリジャン』、『新食感宣言ルヴァン』)によく合う料理を組み合わせた夕食シーンの提案を行います。

コロナ禍により、自宅で料理をする頻度が増えている中、夕食を作る際の悩みとなる献立のレパートリーや、夕食の調理時間を短くしたいなどのお客さまの悩みや要望を踏まえ、パンとワインによく合う、手軽で身近な材料で作るおいしい時短レシピを人気料理研究家の若山曜子氏が考案しました。パンとワインに合う料理を1品作ることで、夕食をより豊かに、おいしく、手軽に味わっていただけます。

今夜はどんな気分？

シーンで選ぶ、パンとワインと、おいしい料理。



今日の
晚ごはんにも、
おもてなしにも。
鶏のバスク風



忙しい日でも、
フライパンで
焼くだけ。
ポークソテー
バルサミコソース



休日の午後、
しっかり冷やした
ボルドーの白を。
ブイヤベース



嬉しいことが
あった日は
みんなの大好きを。
ハッシュドビーフ

・両社で、店頭での共同販促を実施。

「今夜のしあわせ、パンとワインで」特設ウェブサイトのオープンと連動し、全国のスーパーなどの店頭において共同販促活動に取り組み、パンとワインのある夕食のメニュー提案を実施し、消費者の購買意欲を高めていきます。当社では、11月1日より対象4商品にレシピブックを添付します(写真右上:イメージ)。レシピブックにはそのワインに合うパンと料理が掲載されており、必要な食材を紹介し、メニューの提案を行います。山崎製パン(株)のパンも一緒に紹介することで、併せての購買を促します(写真右下:中面イメージ)。



また、山崎製パン(株)は、10月1日から対象となる4商品にワンポイントシールを添付し、QRコードから特設ウェブサイト「今夜のしあわせ、パンとワインで」へ誘導します。また、11月1日からはパン3商品に(『塩バターフランスパン』、『塩バターフランスパンレーズン』、『スペシャルパリジャン』)タイアップ企画の専用パッケージ商品を発売し、パンとワインのある夕食シーンを提案します。



エノテカ株式会社では、山崎製パン(株)とのパンとワインを組み合わせた夕食提案をはじめとして、ワインと様々な食やライフスタイルを絡めた提案を行ってまいります。ワインを気軽に、そしてより一層楽しんでいただくための接点を作ることで、ワインエントリー層の拡大とワインラヴァーの方々の満足度向上に取り組めます。

【特設ウェブサイト概要】

■サイト名:「今夜のしあわせ、パンとワインで」

夕食をより豊かにおいしく、そして手軽に味わっていただくために、パンとワインのある夕食シーンを提案します。4つの夕食シーンを想定し、パンとワインに合う料理4品のレシピも合わせてご紹介いたします。

■サイトアップ:2021年10月1日(金)から ※常設ページ

■特設ウェブサイト URL: https://www.enoteca.co.jp/feature/yamazaki_baking

【山崎製パン株式会社 会社概要】

昭和 23 年(1948 年)、ヤマザキは委託加工のコッペパンの製造からスタートしました。その後、欧米の先進設備と技術、そしてバラエティーあふれる製品群を次々と導入し、パン食の普及を通して豊かな食生活のために貢献してまいりました。パンづくりを始めて半世紀。パン本来のおいしさを知っていただくために、品質にこだわり、技術を磨き、創業以来のチャレンジ精神で、常に新しい技術で新しいおいしさをつくり続けています。

URL: <https://www.yamazakipan.co.jp/index.html>

[社名]	山崎製パン株式会社 (YAMAZAKI BAKING CO.,LTD)
[代表者]	代表取締役社長 飯島 延浩
[本社]	東京都千代田区岩本町 3-10-1
[資本金]	110 億 1,414 万 3 千円
[設立]	昭和 23 年 6 月 21 日
[事業概要]	パン、和・洋菓子、調理パン・米飯類の製造・販売、製菓・米菓の販売、ベーカリーの経営、コンビニエンスストア事業

エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6572

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126