

# NB商品



# 永楽堂をご検討いただいているお客様へ

さまざまなお客様に最適なパンをお届けするために、  
原材料1つ1つにこだわりが詰まった数多くの製品を取り揃えています。

## 華やかなお祝いのシーンに

### シャンピニオン



本格的なフランスパンを食べやすいように、小さく軽い食感に仕上げました。食べる場所によって、違う食感が楽しめるキノコ型です。見た目も可愛いことから、特に女性にご好評をいただいています。



## こだわりの料理の名脇役に

### 九州小麦のブール



九州小麦の「ミナミノチカラ」を使用。  
シンプルな味わいにより、料理の味を引き立てます。  
スープやメイン料理との相性がよく、おすすめです。



## 飽きさせないモーニングに

### ベストブレッド



毎日食べても飽きない美味しさで、その日のうちに工場ですライス。1斤ずつに包装して、冷凍状態でお届けいたします。トーストやサンドウィッチなど何にでも使える、マルチプレーヤーです。



# 素材へのこだわり

国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、食の未来を創る3つの取り組みを行なっています。

## 1 安心・安全な原材料を選び出す

原材料の生産地まで足を運び、農家さんや製造者さんの想いやこだわりを直接聞くことを大切にしています。価格だけではわからない部分を、お会いして話し合うことに時間をかけ、まずは**私たちが納得し、安心してお客様へ届けられると確信できるもの**を選び出しています。

**最小限の農薬**で作った小麦粉の使用や**添加物不使用 & 地産地消のパン**などはこの活動から生まれました。



## 2 原材料を作り出してくれる方との繋がりを大切にする

我々は、農家さんを守ることがおいしいパンづくりを続ける上で、重要なことと考えています。そのため、こまめに農家さんを訪問させていただき、**小麦の成長を一緒に見守ります**。

また、お客様から頂いた、「おいしい」の声を農家さんまで届けることで、**お客様へ安心・安全な製品を継続的に届ける**意味を共に確認し合います。お客様だけでなく、農家さんの笑顔も我々の喜びです。



## 3 豊かな食文化を育む

未来を担う子どもたちの**食育に役立つパンづくり**を目指し、**添加物を厳しく制限したパンの開発・製造**を行なっています。

今あるBtoB・BtoC製品は共通して「**お母さんが子どもに食べさせたいパン**」を目指して生み出されてきました。今日も、永楽堂のパンは、食べてくださる方のことを想いながら、研究・改良が続けられています。



# 冷凍商品一覧

## 食パン(スライス)

ベストブレッド  
(4枚・6枚・8枚・10枚)



- サイズ:長117×幅110×高130
- アレルギー:小麦・乳・大豆
- 賞味期限:製造日から90日
- ロット(袋):1個
- ロット(ケース):15袋
- 重量:410g

※画像は4枚切り(28mm)です。

イギリス食パン  
(4枚・8枚)



- サイズ:長117×幅110×高170
- アレルギー:小麦・乳・大豆
- 賞味期限:製造日から90日
- ロット(袋):1個
- ロット(ケース):15袋
- 重量:405g

※画像は4枚切り(28mm)です。

## 特殊食パン

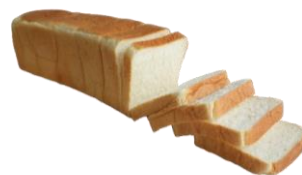
くちどけもちこ/12枚(28mm)



無添加

- サイズ:長355×幅90×高98
- アレルギー:小麦・乳
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):1本
- ロット(ケース):16本
- 重量:825g

みみまでふわり



- サイズ:長350×幅90×高90
- アレルギー:小麦・乳
- 賞味期限:製造日から150日
- ロット(袋):1本
- ロット(ケース):16本
- 重量:776g

## ドッグ・バンズ

白いコッパパン



- サイズ:長174×幅67×高41
- アレルギー:小麦・乳・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):5本
- ロット(ケース):80本
- 重量:71g

クリスピードッグ



- サイズ:長167×幅60×高50
- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):6本
- ロット(ケース):96本
- 重量:59g

こむぎバンズ



- サイズ:直径96×高61
- アレルギー:小麦・卵・乳・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):8個
- ロット(ケース):96個
- 重量:54g

ハードドッグ



- サイズ:長185×幅65×高52
- アレルギー:小麦・乳・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):6本
- ロット(ケース):84本
- 重量:60g

## プチパン

五穀のリュスティック



- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):12個
- ロット(ケース):288個
- 重量:29g

リュスティックチーズ



- アレルギー:小麦・乳
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):10個
- ロット(ケース):150個
- 重量:29g

さよむらさきのブル



- サイズ:直径61×高42
- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):10個
- ロット(ケース):160個
- 重量:27g

九州小麦のブル



- サイズ:直径67×高48
- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):10個
- ロット(ケース):240個
- 重量:28g

※商品仕様は予告なく変更となる場合がございます。  
あらかじめご了承ください。



# 冷凍商品一覧

## プチパン

リ・ネージュ・ペイン



- サイズ:直径66×高40
- アレルギー:小麦・乳・卵・ごま・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):10個
- ロット(ケース):140個
- 重量:30g

シャンピニオン



- サイズ:直径64×高50
- アレルギー:小麦・乳・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):12個
- ロット(ケース):252個
- 重量:29g

こむぎバタープール



- サイズ:直径73×高50
- アレルギー:小麦・乳・卵・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):8個
- ロット(ケース):96個
- 重量:28g

メープルミルクロール



- サイズ:直径76×高50
- アレルギー:小麦・乳・卵・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):8個
- 重量:34g

## クロワッサン

クロワッサン



- サイズ:長155×幅91×高58
- アレルギー:小麦・乳・卵・大豆
- 賞味期限:製造日から90日
- ロット(袋):4個
- 重量:47g

あやひかりの  
ミニクロワッサン

- サイズ:長113×幅62×高48
- アレルギー:小麦・乳・卵・大豆
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):10個
- ロット(ケース):120個
- 重量:26g

## カンパーニュ

ライ・カオリ



- サイズ:長370×幅120×高70
- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から90日
- ロット(袋):1本
- ロット(ケース):15本
- 重量:606g

## バゲット・フォカッチャ

サルーバゲット



- サイズ:長345×幅71×高60
- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):2本
- ロット(ケース):20本
- 重量:231g

リッチフォカッチャ



- サイズ:長361×幅160×高50
- アレルギー:小麦
- 賞味期限:製造日から120日
- ロット(袋):1枚
- ロット(ケース):16枚
- 重量:451g

こだわりの生地と  
独自の冷凍技術を  
掛け合わせた  
「焼き立て以上の  
冷凍パン」を  
お楽しみください。

※商品仕様は予告なく変更となる場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

# お客様にこのパンが選ばれています。

ep.1

## Life's Lounge cafe様

無添加の体にいいパンを求めて、  
選ばれた「くちどけもちこ」



冷凍とは思えない  
美味しさです！

「永楽堂のパンは魔法のパン。」

そう話してくださったのは溝俣さん。こだわりのソファと奥行のある開放的な空間でつろぐことのできる「Life's Lounge cafe」さんは、実は「ライフマインド住宅販売株式会社」という企業が運営しているカフェです。



無添加や自然由来のものなど、からだに良いものを食べることに気を遣っていた溝俣さんは、永楽堂のパンで無添加のものがあると知り、くちどけもちこを個人で購入。

『無添加でこんなにおいしいパンがあるのかと感動したので、ぜひ他の人にも食べてほしい。』そんな思いからモーニングメニューをスタートしたのだとか。冷凍とは思えないおいしさと無添加のこだわり、永楽堂のパンへの想いを理解していただいている大切な喫茶店さんです。

ep.2

## yama coffee様

素材と美味しさにこだわったら、  
行き着いた「シャンピニオン」



美味しいものは  
手を加えなくても  
美味しい！

大須観音駅から徒歩で約12分、名古屋市中区にある「yama coffee」さん。yama coffeeさんの看板モーニングメニューの「生クリームパンだ!」は永楽堂の「シャンピニオン」を使用いただいております。



「オープン前からメニューに永楽堂さんのパンを使うことは決めていました。」

そう話してくださったのは店長の早瀬さん。食事メニューはこだわりの「パンのみ」。

実は、早瀬さんと永楽堂との出会いは、開店よりはるか昔、まだ早瀬さんが子どもの頃だそう。お父様が飲食店に関わるお仕事をしている中で永楽堂のパンを知り、そのおいしさを知ってくれていたとのこと。そこから年月を重ねて大人になり、開店の際に「あの永楽堂のパンでやろう」…と。

大きな冷凍庫の中には、永楽堂のパンが山のようにストックされています。

「おいしいものは手をかけなくてもおいしいですし、また食べたいと思ってもらえるので、こだわって選んでいます。」パンメーカーとしては、涙がでるほど嬉しい言葉でした。

# メニュー開発のお手伝いできます！



製品を知り尽くしているからこそ、  
料理が生きるレシピをご提案できます！

ぜひお気軽に  
お声かけください。

## 問い合わせ情報・会社情報



株式会社 永楽堂

☎ 0120-317-063

📱 <https://www.eirakudo.jp/>

〒467-0853 愛知県名古屋市瑞穂区内浜町20番1号

Instagram事例紹介中



@eirakudo\_pan