

## 「もぐナビ ベストフードアワード 2022」で『3種のチーズパン』が殿堂入り！

「おいしさに まごころこめて」をグループ全社のモットーとする、第一屋製パン株式会社（本社：東京都小平市／代表取締役社長：細貝 正統）のロングセラー商品『3種のチーズパン』は、国内最大級の食品クチコミサイト「もぐナビ」（URL：<https://mognavi.jp/>）が主催する「もぐナビ ベストフードアワード 2022」において、殿堂入りを果たしました。

（アワード特設ページ URL：<https://mognavi.jp/bfa2022>）。



### 【もぐナビ ベストフードアワードについて】

もぐナビ会員から寄せられたクチコミ投稿をベースに、生活者が支持している商品を表彰するアワードです。もぐナビならではの生活者視点に立った受賞ラインナップが食品業界から注目されています。

### もぐナビ ベストフードアワード 2022 開催概要

- 対象期間：2021年11月1日～2022年10月31日
- クチコミ件数：約8万件
- プロダクト(商品)数：約47万アイテム

### 【『3種のチーズパン』商品概要】

ふんわりソフトなパンに「ゴーダチーズ」を使用したコクのあるチーズクリームを包み、「ゴーダチーズ」「チェダーチーズ」「モッツアレラチーズ」をミックスしたシュレッドチーズをトッピングして焼き上げました。3種類のチーズを選定するにあたり、「香り」「味」「見た目(色)」のバランスを考慮し、度重なる試作ののちに完成しました。リバイクするとチーズの香りが引き立ちおいしさが増します。チーズ好きの方にぜひ食べていただきたいパンです。2012年の発売以降リニューアルを重ね、美味しさを追求しています。

- 品名：3種のチーズパン
- 希望小売価格：オープン
- 発売地域：関東・中部・近畿・四国
- 販売店：スーパー、ドラッグストア など
- JANコード：4904501214415



### 『3種のチーズパン』誕生秘話

2012年発売から、今年で10周年を迎える『3種のチーズパン』。開発を担当したのは入社2年目の若手社員でした。普段からチーズが好きで、日常のご褒美として食べていた「クアトロ・フォルマッジ」(イタリア語で「4種のチーズ」を意味するピザ)からヒントを得、「もっと手軽なチーズのパンがあったらよいのでは?」という思いのもと開発。当時、スーパーのパンコーナーにチーズに特化したパンがほとんどなかったことから社内メンバーも可能性を感じ商品化。今では第一パンの看板商品のひとつです。

#### 【第一パンについて】

<https://www.daiichipan.co.jp/>

第一屋製パングループは『おいしさに まごころこめて』をモットーにしております。

1947年に創業以来、その時代にあったパンをはじめとする商品やサービスを提供し続けて参りました。食、生活、価値がめまぐるしく変化してゆく環境の下で、お客様の選択に対応すべく、商品やサービスの開発に全力で取り組んでおります。また長い歴史で培われたロングラン商品が、引き続きお客様に愛されるようブラッシュアップに努めております。

Twitter : <https://twitter.com/daiichiyaseipan>

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

**報道関係者様** 第一屋製パン株式会社 マーケティンググループ 担当：我妻(わがつま)、荒井(あらい)

電話：042-348-0267 メール：[pr@daiichipan.co.jp](mailto:pr@daiichipan.co.jp)

**お客様** 第一屋製パンお客様相談室 TEL：0120-88-0135 (平日9:00~17:00)