



おんせん県の  
しんけんパン

株式会社 joycas

コロナにも負けず！  
令和2年7月豪雨にも負けず！  
大分から日本を元気に！

## 高級食パン「おんせん県のしんけんパン」が 日本ミニチュアフード協会とコラボ！

11月13日(金)20時 公開

youtube『ミニチュアフードチャンネル』にて登場します



大分県の生産者の商品を取り扱うショッピングサイト『うれしたのし豊の国』を運営するグース株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：南雲亮）は、日本ミニチュアフード協会（代表取締役：野津礼奈）とコラボレーション企画を実地し、youtube『ミニチュアフードチャンネル』にて、人気商品の高級食パン「しらしんけん」と「しんけん玄米」のミニチュアフードを公開いたしました。

屈指の技術を持つ日本ミニチュアフード協会のデザイナーが、厳選された素材でつくりあげられた高級食パンが持つ独特のふんわりやわらかい質感を見事に表現。ロゴの焼印から、トーストした時のカリッとした焼き色など、細部までこだわりぬいたミニチュアフードが完成しました。

Youtube『ミニチュアフードチャンネル』では、この製作過程を紹介。独創的で可愛い世界観をお楽しみください。

youtube『ミニチュアフードチャンネル』

- タイトル名：【ミニチュアフード】高級食パン「おんせん県のしんけんパン」コラボ/ DIY Miniature Food Bread
- URL：<https://youtu.be/Ua1Ff0gIqU4>



## おんせん県のしんけんパン、ミニチュア製作に至るまで

### コラボ企画までの経緯

熊本県を中心に九州や中部地方など日本各地で発生した集中豪雨「令和2年7月豪雨」は、おんせん県のしんけんパンを製造するパン工場にも被害をもたらしました。運送網に致命的なダメージを与えたため、約1ヶ月間は通常通りの仕入れを行うことができず、やむなく販売を休止いたしました。実店舗を持たずショッピングサイトのみで運営しているため、このコロナ禍におきまして非常に需要があった期間でもあったため、お客様の声にこたえることができないことはやりきれない想いでしたが、そんな時に『コロナ禍の飲食店を応援したい』という日本ミニチュアフード協会の存在を知り、コラボ企画を実施いたしました。

食パンは、食卓にあるありふれたものですが、こだわりのつまった食材を使用した高級食パン「おんせん県のしんけんパン」は、そんな食卓をちょっぴり贅沢に彩ります。ミニチュアフードがもつ独創的で可愛い世界観と相性が良く、このコラボをご覧になった方が、ほっと心があたたまりますよう、そして少しでも笑顔になれることを願っています。

### アーティストの確かな技術と細部へのこだわり

製作担当者は、日本ミニチュアフード協会認定講師sayaka氏。実物への観察眼が優れており、よりリアルに再現しながらも、どこかにミニチュアフードらしい可愛いセンスをプラスするアーティストです。

本作は、高級食パン「おんせん県のしんけんパン」ならでの、ふんわりとしたやわらかい質感を表現するために、日本ミニチュアフード協会会長が開発したオリジナル絵具『パンの生地色』を使用。パンの耳部分も、『しいたけブラウン』や『ふんわり焼き色』などの絵具をミックスして見事に再現しています。仕上げに、高級感のあるロゴの焼き印を施し完成。また、商品のみならず、ブランドカラーであるベビブルーの化粧箱を合わせてコーディネートしています。



### Youtube『ミニチュアフードチャンネル』への公開

ミニチュアフードを製作するだけでなく、より多くの方がご覧頂けるようにyoutube『ミニチュアフードチャンネル』にて製作過程を公開いたしました。おんせん県のしんけんパンの実物も登場し、そのリアルな再現性をお楽しみ頂けます。

## 日本ミニチュアフード協会 紹介

### プロフィール／代表：野津礼奈

協会代表を務める野津氏は、幼い頃からミニチュアが好きだったという。独学でミニチュア製作を学び、当時まだ珍しかったミニチュア作りを「もっと知ってもらいたい」「海外にも発信していきたい」という想いから協会を設立。日本をはじめ、パリ、ニューヨーク、台湾などでも教室を開催し、ミニチュアの楽しさを共感するとともに、あらたなファンを続々と獲得。資格取得の講座を開講し、技術の向上にも貢献。野津氏が開発に携わったミニチュア製作のためのオリジナル絵具も絶賛発売中。



### 日本ミニチュアフード協会

●ホームページ：<https://miniaturefood.jp/>



おんせん県の  
しんけんパン

株式会社 joycas

## おんせん県のしんけんパン 商品詳細

水を使わず、厳選した小麦粉、生クリーム、牛乳を主な原料として丁寧に焼き上げた「おんせん県のしんけんパン」。オリジナル配合の最高級小麦粉を使用しているため、芳醇な香りと絶妙な柔らかさを楽しめます。また、自然な甘みの新鮮な生クリームをふんだんに使用し、素材本来の甘味を引き出した優しい味わい。玉子やはちみつを使用していないので、アレルギーを気にされる方や、小さなお子様でも、安心してお召し上がりください。全3種で展開。  
※コラボ商品は、「しらしんけんパン」と「しんけん玄米」です。

### しらしんけんパン／1,200円（税抜）

#### 人気の山型食パン（ふんわり）

「しらしんけん」とは大分弁で「すごく／とつても」の最上級を表す表現です。最高級イギリスパンタイプの山型食パンは、甘みと口当たりだけでなく食べ切ってしまう味わいが特徴。可愛いカーブの山部分は歯ざわりと香ばしさを、中の白い部分はくすぐるような甘みがあります。

何も付けていないのに全く飽きない、これだけでおやつになってしまうような贅沢な食パンです。



### しんけんパン／1,100円（税抜）

#### 基本の角型食パン（もちもち）

ふたをして焼き上げる角型食パンは、パンの中の水分量を保持したままに焼き上げるので、しっとりとしたもちもち感をお楽しみ頂けます。まずはそのまま、何もつけずにお楽しみ頂きたい基本の食パンです。サンドイッチ用のパンとしても美味しく頂けます。



### しんけん玄米／1,100円（税抜）

栄養バランスに優れた玄米をたっぷり生地と練り込んで焼き上げました。素材の甘みがしっかりと伝わってくるパンなので、生食のままでも、トーストにして塩気のあるトッピングを乗せても楽しんでいただくことができます。

玄米はビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富なため、美容や健康を気遣う方にもオススメです。



## 販売元 うれしたのし豊の国



日本一のおんせん県おおいた

「うれしたのし豊の国」は、大分県の生産者の商品を取り扱うショッピングサイトです。恵まれた環境で育まれた新鮮な食材をふんだんに使用した、こだわりの商品を展開。今後は海産物を中心に、商品を増やす予定。

### うれしたのし豊の国

- 取り扱いブランド：おんせん県のしんけんパン／なずなの塩／べっが優ゆう
- ホームページ：<https://toyonokuni.shop/>

※ 画像に関しましては、別途お送りいたします。

### 【取材・掲載に関する問い合わせ先】

株式会社 joycas 担当: 岡本 Tel : 090-3595-2228 Fax : 03-6450-4693 E-mail: hana@joycas.tokyo