

鳥取県から直送！お家時間を豊かにする安心・美味しい・ヘルシーをご自宅にお届け！
低糖質食パン専門店「GaLa」 オンラインストアにて送料無料キャンペーン*を実施
「TOTTORI to TABLE」 2020年4月8日(水)～

低糖質な高級美食パン専門店「GaLa」を運営する、株式会社ガラブレッドジャパン(本社:鳥取県境港市、代表取締役社長:古木竜平)は、2020年4月8日(水)より、オンラインストアにて(<https://gala-bread.com/>)、送料無料キャンペーン*を実施いたします。(*:オンラインストアにて3000円以上ご購入の方対象)



学校の休校や外出自粛が続く、お家時間が長くなるこの時期だからこそ、少しでも心が満たされる美味しい時間を過ごしていただきたいという想いで本キャンペーンを開催させていただく運びとなりました。鳥取県内に店舗を持ち、その工房内でひとつひとつ丁寧に作る安心・美味しい・ヘルシーな低糖質食パンを、お客様のご自宅へ直送いたします。商品は、未開封の場合常温で1週間、冷凍で1ヶ月保存いただけます。

〈キャンペーン概要〉

ブランド名 : 高級美食パン専門店「GaLa」

内容 : オンラインストア(<https://gala-bread.com/>)にて3000円以上ご購入の方対象に送料無料

開始日 : 2020年4月8日(水)

URL : <https://gala-bread.com/>

Instagram : https://www.instagram.com/pangala_official/

高級美食パン専門店「GaLa」は、2018年4月に鳥取県米子市に1号店をオープン、同時にオンラインストア(<https://gala-bread.com/>)も開設いたしました。全国からたくさんのオーダーを受け、年間約16万本の食パンを販売しています。創業の原点は、市場には糖質オフのみに着目した商品が多数流通している中、美味しさや食感にまだまだ伸び代があると感じたことをきっかけに、「美しく健康な体をつくる美味しいパン」を新しい主食として皆様にお届けしたい、という想いで本ブランドが誕生いたしました。

〈商品へのこだわり〉

商品の特徴は、「生小麦ふすま」や「豆腐」「米麴」などのこだわりのヘルシー食材を使い、「低糖質なのに美味しい」の限界に挑戦した食パンです。



1.香ばしくて味わい深い「生小麦ふすま」

小麦の外皮である「ふすま」は、低糖質なのに食物繊維やミネラル、ビタミンが豊富で栄養価が高いことが最大の特徴です。通常の「低糖質パン」には焼成したローストふすまを用いるのが一般的ですが、GaLaでは焼成していない「生小麦ふすま」を使うことで香ばしくて深い味わいを実現しました。



2.希少性と味わいが評判高い「手作り豆腐」

これまでの低糖質パンになかったような極上のしっとり感を生む食材の一つが豆腐です。鳥取県の名峰大山のふもとで、豆乳の濃度や温度にこだわり手作りしている豆腐は、しっかりと大豆の旨味が凝縮した一般には流通していないこだわりの豆腐を、絶妙な配合でパン生地に練り込んでいます。



3.ほのかな優しい甘み「米麴」

体にとって大事な栄養分吸収・消化しやすくし、胃腸の働きも助ける米麴を使用。麴菌が生地の水分量を逃さないのも、もちりとしつかりと噛みごたえのある独自の食感とともに口の中に自然のやさしい甘さが広がります。

■製法へのこだわり

製法は、30年以上の経験を持つパン職人が、試行錯誤を重ねてたどり着いた食パンです。着色料、香料、保存料は使わず、自然の素材を使っているがゆえの繊細さに真摯に向き合い、麴菌の種類、原材料の配合、水分量、発酵時間、焼き上げの時間とすべての製造工程にこだわることで、美味しさともっちりしっとりとした食感が誕生しました。通常のパンよりも低温でゆっくりと焼き上げることでふっくらとみみまで食べごたえのある食パンに仕上げています。ひとつひとつ丁寧に作られたクラフト感あふれる商品をお届けしています。

■ブランド名について

低糖質食パンに使用している「生小麦ふすま」は、小麦から小麦粉を製造する時に取り除かれる外皮の「殻」を意味しています。そのブランドの根幹となる食材から着想を得て「GaLa」というブランド名が誕生しました。生小麦ふすまと厳選食材を丹精こめた製法により、美しく健康な体をつくるおいしい食パンを届けたいという想いを込めています。

〈会社概要〉

会社名 : 株式会社ガラブレッドジャパン

設立日 : 2019年1月

代表者名 : 代表取締役社長古木竜平

所在地 : 〒684-0033

鳥取県境港市上道町 3583

URL : <https://gala-bread.com/>