

PRESS RELEASE

令和5年2月24日
産業振興部

<p>タイトル</p>	<p>志摩の食材を活用した「しまパン」第五弾の販売について</p>									
<p>概要</p>   	<div style="text-align: center;">   </div> <p>志摩市と株式会社コイサンスは、令和4年2月22日に締結した包括連携協定に基づき、令和5年3月～令和5年5月の期間にて、下記の取組を実施いたします。</p> <p>【取組内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「513BAKERY」店舗にて、志摩の食材を活用した新たなパン3種類を販売 ・「513BAKERY」店舗にて、志摩の産品や観光の情報を提供（継続） <p>【第五弾 冬のしまパン 内容】</p> <table border="0"> <tr> <td>「青さのりフランス」</td> <td>価格</td> <td>未定</td> </tr> <tr> <td>「あおさ豚ローストポークコッペ」</td> <td>価格</td> <td>未定</td> </tr> <tr> <td>「ブリ唐揚げの甘酢あんコッペ」</td> <td>価格</td> <td>未定</td> </tr> </table> <p>※記者会見終了後、試食用のパンを配布予定です</p>	「青さのりフランス」	価格	未定	「あおさ豚ローストポークコッペ」	価格	未定	「ブリ唐揚げの甘酢あんコッペ」	価格	未定
「青さのりフランス」	価格	未定								
「あおさ豚ローストポークコッペ」	価格	未定								
「ブリ唐揚げの甘酢あんコッペ」	価格	未定								
<p>期間</p>	<p>第五弾 令和5年3月1日(水)～令和5年5月31日(水)</p>									
<p>販売店舗</p>	<p>「513BAKERY」 11店舗 (三重県10店舗、愛知県1店舗)</p>									
<p>問い合わせ</p>	<p>志摩市産業振興部 担当：村上 TEL：0599-44-0005 FAX：0599-44-5262 e-mail：kanko@city.shima.lg.jp</p>									

■第五弾 春のしまパン イメージ



「青さのりフランス」



「あおさ豚ローストポークコッペ」



「ブリ唐揚げの甘酢あんコッペ」

■過去の販売状況

【第一弾 春のしまパン 3/1~5/31】

「伊勢えび塩パン」	4,430 個	価格 280 円 (税込 302 円)
「レッドパールいちごデニッシュ」	4,020 個	価格 230 円 (税込 248 円)
「パールポークソーセージドッグ」	3,621 個	価格 330 円 (税込 356 円)

【第二弾 夏のしまパン 6/1~8/31】

「ゴマサバフライコッペ」	6,127 個	価格 260 円 (税込 280 円)
「南張メロンサンド」	2,105 個	価格 350 円 (税込 378 円)
「志摩あおさ豚ポークウインナーフランス」	5,354 個	価格 200 円 (税込 216 円)

【第三弾 秋のしまパン 9/1~11/30】

「びんちょうマグロフライコッペ」	8,165 個	価格 260 円 (税込 280 円)
「パールポーク熟成ベーコンチーズフランス」	5,768 個	価格 280 円 (税込 302 円)
「きねつきさわ餅クロワッサン」	10,848 個	価格 180 円 (税込 194 円)

【第四弾 冬のしまパン 12/1~2/19 時点】

「的矢湾産牡蠣カレーパン」	5,601 個	価格 320 円 (税込 345 円)
「パールポークミンチカツサンド」	3,150 個	価格 350 円 (税込 378 円)
「きんこ芋デニッシュ」	5,141 個	価格 230 円 (税込 248 円)

以上



青さのりフランス

志摩市産の「青さのり」を使用！

志摩市の名産品である「青さのり」を
フライドオニオンと一緒に練りこみ、
カリッと香ばしく焼き上げました。
ビタミンやカルシウムが豊富に含まれ、
栄養価が非常に高いと言われる
上質な「青さのり」の風味が、
噛むたびに口の中に広がります。

・ 価格 ____円（税込____円）



 あおさ豚ローストポークコッペ

志摩市産の 「志摩あおさ豚ローストポーク」を使用！

志摩市の名産品である「あおさ」を飼料として育てられた「肉の喜多家」オリジナルのブランド豚「志摩あおさ豚」のローストポークをサンド。玉ねぎベースのソースと合わせ、食べ応え抜群のコッペパンに仕上げました。

・ 価格 ____円（税込____円）



 **ブリ唐揚げの甘酢あんコッペ****志摩市産の「ブリ」を使用！**

志摩市で獲れた新鮮なブリを唐揚げにし、甘酢あんに絡めてパプリカと一緒にゴロッとサンド。ふっくらとしたブリの身を甘酢あんでさっぱりと味わえる一品に仕上げました。

・ 価格 ____円（税込____円）

