

## 神戸屋「フッツェルブロート」がジャパン・フード・セレクショングランプリを受賞

株式会社神戸屋（大阪府豊中市 代表取締役社長：桐山晋）は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第 69 回ジャパン・フード・セレクション（2023 年 11 月）」において、「フッツェルブロート」が最高評価であるグランプリを受賞しました。



### 「フッツェルブロート」とは

神戸屋の職人が、ドイツの伝統的な製法を参考に、日本人の口にも合うようにオリジナルのレシピを考案。試作と修正を何度も繰り返し、完成するまでに 1 年以上もの月日がかかった渾身の商品です。以来、神戸屋では 40 年以上にわたって同じ製法でずっとつくり続けています。

フッツェルブロートは、もともとは北欧で冬の時期に食べられていた寒い季節もおいしくフルーツを食べる工夫がされたパンです。現在は北欧やドイツを中心に、シュトーレンと同シーズンによく食べられています。独自配合のドライフルーツとクルミをパン生地に包んで、じっくりと焼き上げました。

しっとりとした食感で、オレンジピールやレーズンなどのドライフルーツの甘み、旨みをたっぷり味わえます。また、噛むごとにリキュールとシナモンが香り、ドライフルーツの味わいと相まって心地よい余韻を残します。味わい深さや贅沢感のある、少し大人向けのパンです。

### ジャパン・フード・セレクションとは

2 万 3 千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。

食の情報について詳しく勉強し厳しい検定試験に合格したフードアナリストが、書類審査、アンケート調査、1 次審査、2 次審査、最終審査、本審査と 6 つの段階を経て、グランプリ、金賞、銀賞、銅賞を決定します。

<https://www.japan-foodselection.com/>



2023 年 11 月  
グランプリ受賞

### フードアナリストからの評価

- ・フルーツの香りあふれる華やかな味で、見た目も美しく、食欲をそそる
- ・ドライフルーツがたっぷり入っていて、パン自体にずっしりと重量感があり贅沢
- ・香り高いフルーツと洋酒が使われているので、特別感があり、甘さも適度
- ・ぎっしりと詰まっているドライフルーツの甘さとナッツの食感が調和している
- ・焼くと周りがサクツツとして美味しくなり、ドライフルーツの香りがとても良い
- ・本場の味に近づけていて、ピュアな甘みとパン生地のかたさが絶妙である