

# 地元顧客が強力にサポート! 長く愛されるブランドの秘密

1950年に佐賀県唐津市にて創業したリョーユーパン（北村俊策会長兼CEO）。そのマーケットは九州から中国・四国地方まで広がり、同地域で最大手の製パンメーカーとなっている。今年75周年を迎えてなお絶大な人気のヒット商品が多く、ロングセラー製品となっている。子どもの頃からその味になじんでいる地元民にとっては、故郷の味、ソウルフードとも言える存在だからこそ世代を超えて熱烈に支持されるのだろう。今回、とくに人気の高い製品を紹介する。



## 九州人の“ソウルフード” リョーユーパンのロングセラー製品を一堂掲載



1962年  
発売

### ディーツイムに合う ブッセ風のおやつパン 『ヤキリンゴ』

ふんわりしたスポンジ生地に、リンゴ風味のバタークリームをサンド。袋を開けると甘いリンゴの香りが立ち上がる。レトロ感のあるパッケージがお洒落。（発売当時は1個入り）



### 温めるとよりおいしい デニッシュ生地の総菜パン 『チーズデンマーク』

1987年  
発売

デニッシュ生地に、チーズ風味のマヨネースタイプソースがたっぷりかかった総菜パンは、食事にも最適なボリューム感。食べる前に温めると、よりチーズとマヨネーズの香りが立ち、おいしさがアップする



### リョーユーパン

社名の由来は「食糧は友達」を意味する「糧友」から。創業時の「唐津糧友製パン会社」から、1994年に現在の「株式会社リョーユーパン」に社名を変更。

本社：  
福岡県大野城市旭ヶ丘1-7-1  
設立：1950年5月  
年商：473億円  
(2024年3月期グループ連結)

### 工場直営店でのみ購入できる『高級食パン 良友』 こだわりの詰まった人気の

その時代に合った「おいしさ与健康」「安全と安心」をお客さまに届けることにこだわるリョーユーパン。2019年からは高級食パン市場にも参入し、工場直営店でのみ「良友」を発売している。しっとり、もっちりとした生地で、口に入れると小麦の香りとほんのりとした甘さを感じ、トーストするとさらに香ばしさと甘さが際立つ。このおいしさは、①カナダ産ICW小麦 ②2日かかりで冷蔵熟成した湯種 ③北海道産クリーム ④北海道産甜菜糖 ⑤淡路島産藻塩 ⑥ニュージーランド産バター ⑦沖縄県産黒みつ、などを使用した材料や製法のこだわりによるもの。今人気上昇のリョーユーパンならではの逸品。

