お子様ランチ ¥460

”ミートボール・たまごサラダ・ナポリタン・タコさんウィンナー”と「お子様ランチ」の定番のおかずを大胆にコッペパンにサンド。子供だけでなく大人も思わず笑顔になる欲張りな逸品



information

お買い物体験
ご招待のご案内

2017年9月7日(木)
12:00～14:00
(食)盛岡製パン 狛江店

詳細は次のページへ

1日1,000個完売！行列ができるコッペパン専門店

「(食)盛岡製パン」
9/9狛江に都内初OPEN!!

限定「お子様ランチ」サンドほか
「さるなし」「南部一郎かぼちゃ」など岩手素材も新登場!

岩手県盛岡市で和食「かんながら」を開業し、東日本を中心に飲食店を経営している有限会社かんながら（本社：埼玉県所沢市、代表取締役：大舘誠）は、岩手県「盛岡」の味が楽しめるコッペパン専門店「(食) 盛岡製パン（もりおかせいぱん)」の2号店を、2017年9月9日に狛江（こまえ）駅前にオープンいたします。オープンに先がけ、プレス関係者さまにはお買い物体験をご案内いたします。

2017年4月のオープン当初から行列ができ毎日約1,000個のコッペパンサンドが完売する「行徳店」に続き「狛江店」も、地域のみなさまの生活導線である駅近の立地でかつての駄菓子屋のような存在となり、日常的に愛されるコッペパン専門店を目指します。お子様ランチの定番具材を挟む狛江店限定の看板メニューのほか、岩手県特産のスーパーフルーツ「さるなし」や糖度15度以上の甘みをもつ「南部一郎かぼちゃ」を使用したサンドを新作メニューとして開発し、行徳店で売上ランキング上位のサンドを加え全25種を展開。岩手県産小麦「ゆきちから」を配合した大きめでふっくら感が特徴のコッペパンを店内で焼き上げ、オーダー後にフィリングを挟み作りたてを提供いたします。

南部一郎かぼちゃ

岩手県一関市の特産。糖度15度を超える濃厚な甘みを活かしてあんにし、アーモンドや削りバターとあわせます





さるなし（ベビーキウイ）

岩手県軽米町の特産。ビタミンCがレモンの10倍もあるスーパーフルーツ。ジャムにしクリームチーズとあわせます
出典 ㈱軽米町産業開発

(食)盛岡製パン 行徳店

千葉県市川市行徳駅前1-27-17



行列ができるコッペパン専門店

2017年4月28日に行徳駅前にオープンした「(食)盛岡製パン」の1号店。
店内奥の厨房で次々焼き上げるコッペパンは毎日1,000個。
行列のできるコッペパン専門店として地域に根づき、
近隣にお住まいの幅広い層のみなさまにご来店いただいています。

売上ランキング



No.1 北海道産あんと削りバター

¥210

ご注文の度に専用の削り器で冷やしたバターを削りおろして提供する自慢のふんわり食感の「削りバター」は+80円でオプションとして追加もでき大人気。なかでも、北海道産あんとあわせたサンドがオープン以来の不動の一番人気



No.2 薪窯炊き「のだ塩」ミルククリーム

¥190

薪窯でゆっくり炊き上げた岩手特産の「のだ塩」を効かせた甘さ控えめの自家製ミルククリーム



No.3 前沢牛コロッケ

¥460

照り焼きソースをあわせた岩手特産の「前沢牛」を使ったコロッケが贅沢に丸ごと1個入り



No.4 盛岡じゃじゃ麺

¥360

岩手名産のモチモチの「じゃじゃ麺」を特製の豚味噌に絡めてアレンジした独創的なサンド

お店のこだわり

自家製パン

岩手県産小麦「ゆきちから」を
配合したオリジナルの
ふっくらしたコッペパンを
店内で次々と焼き上げます



ユニフォーム

元気よくみなさまをお出迎えするカラフルな
Tシャツと前掛けは、行徳店も共通のユニフォーム。
スタッフそれぞれ好みのカラーを着用します





お買い物体験ご招待のご案内

日時：
2017年9月7日(木)　12:00 ~ 14:00

場所：
(食) 盛岡製パン 狛江店

対象：
プレス関係者様・インフルエンサー様

特典：
おすすめコッペパンサンドの試食
お好きなコッペパンサンド4個までお買い物体験(無料)

予約：
「所属・氏名・来店時間」を以下までお知らせください
event@suzu-pr.com(担当:鈴江・小林)

※当日お名刺を1枚お持ちください　※ご取材もこの間に受け付けております
※厨房にもご自由にお入りいただき撮影可能です

コッペパンサンド全25種

■ おかずコッペパン 11種


たまご
¥240


昔ながらのナポリタン
¥280


野菜ポテト
¥280


野菜たまご
¥280


コンビーフポテト
¥300


チキン南蛮 自家製タルタル
¥340


キャベツメンチ
¥340


盛岡じゃじゃ麺
¥360　行徳店ランキング第4位

NEW

網焼き牛カルビ
¥390

NEW

お子様ランチ
¥460　狛江店限定


前沢牛コロッケ
¥460　行徳店ランキング第3位

※オプションメニュー
+ 50円（どっ辛おやじソース）
+ 80円（削りバター・北海道産あん・ホイップクリーム、他）
+100円（たまごサラダ・コンビーフ）
※価格は全て税別

■ お菓子コッペパン 14種


北海道産あん
¥160


いちごジャム
¥180


粒ピーナッツ
¥190


たっぷりカスタード
¥190


薪窯炊き「のだ塩」ミルククリーム
¥190　行徳店ランキング第2位


ラムレーズン
¥200


北海道産あんと削りバター
¥210　行徳店ランキング第1位

NEW

南部一郎かぼちゃあんとローストナッツ
¥220


いちごジャムと削りバター
¥230


南部せんべい＆チョコレート
¥220


3種のフルーツホイップ
¥240

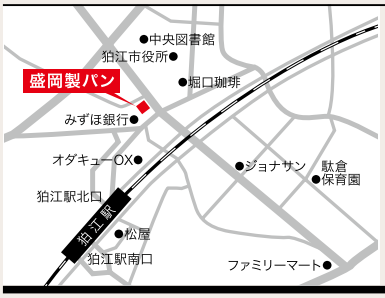
NEW

岩手産さるなしジャム&クリームチーズ
¥280

NEW

南部一郎かぼちゃあんと削りバター
¥270


盛岡直送！リンゴソテーとカスタード
¥280



■ 店舗情報
店舗名：(食)盛岡製パン 狛江店
住所：〒 201-0012 東京都狛江市中和泉1-1-1
電話番号：03-5761-7907　アクセス：小田急小田原線「狛江駅」北口より約2分
営業時間：10時～ 19時（売り切れ次第終了）　定休日：年中無休　店舗面積：約9坪（厨房含む店舗部分）
HP：http://morioka-coppe.com/
グランドオープン：2017年9月9日、プレオープン：7日（プレス関係者）・8日（一般）

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 有限会社かんながら　担当：大舘 誠　埼玉県所沢市松葉町12-4-301
TEL：04-2941-5797　MAIL：honbu@honesty-group.jp　URL：http://www.honesty-group.jp/co.html
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY　担当：鈴江 恵子　TEL：080-6390-8284　MAIL：suzue@suzu-pr.com　URL：http://suzu-pr.com