



INFORMATION

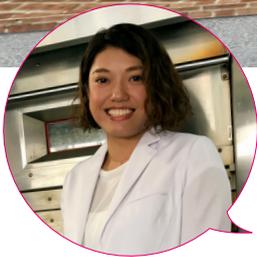
お買い物体験
ご招待のご案内

2017年8月24日(木)

12:00 - 14:00

月刊アベチアキにて

詳細は次のページへ



コッペパン専門店、最前線!
「月刊アベチアキ」
8/26相模原にOPEN!!

スタイリッシュな店舗で「サングリア」「グラノーラ」「タンタンメン」など食券機で販売

異業種から転職し、神奈川県相模原と東京都町田市で人気のベーカリー「パン・パティ」で店長として活躍していたアベチアキが、同店で初めて独立し立ち上げる「月刊アベチアキ」(所在地:神奈川県相模原市、代表:阿部千秋)は、女性オーナーならではの感性を活かしたスタイリッシュな店舗デザインとメニューで、これまでになかった新しいスタイルのコッペパン専門店を2017年8月26日(土)にオープンいたします。プレオープンの24日(木)にはプレス関係者さまを対象にお披露目を兼ねたお買い物体験を実施いたします。相模原駅から送迎車の準備もごさいますのでご来店お待ちしております。

店名はオーナーのフルネームと組み合わせ「月刊アベチアキ」と命名し、月刊誌を楽しむように訪れる度に新発見がある地域密着型の店舗を目指します。会計時にお金に触れることなく少人数で効率的に運営できるよう食券機を導入。オープン前に店内で独自配合の柔らかいコッペパンを焼き上げ、オーダー後にフィリングをはさみ作り立てを提供いたします。初回ラインナップは、デザート系の「スイーツコッペ19種」と総菜系の「ディッシュコッペ8種」の全27種のサンドと、コッペパンを丸ごとシンプルに揚げる「あげぱん」2種。これまでのコッペパンの常識を打ち破る発想で、赤ワインをベースに手づくりジャムを挟む「サングリア」、自家製で焼き上げる「グラノーラ」、味も見た目もさわやかな「チョコミント」などカラフルなスイーツコッペを中心に、ラーメンとピリ辛の自家製肉味噌をあわせた「タンタンメン」など他にはないものから王道の定番ものまで取り揃え、お求めやすい価格設定で幅広い世代のみなさまに愛される店舗を目指します。





アベチアキのおすすめ



スイーツコッペ

(左から)

サングリア、ラムレーズン、チョコミント、グラノーラ、フルーツホイップ

イチオシは、赤ワイン・ブルーベリー・オレンジ・シナモン・レモンをジャムにした「サングリア」。ふた側にリンゴジャムを合わせます。珍しいさわやかなグリーンのミントクリームにチョコチップをあわせた「チョコミント」、オートミール・アーモンド・パンプキンシード・ドライフルーツにはちみつを絡めて店内のオーブンで焼き上げる自家製の「グラノーラ」もおおすすめです。



ディッシュコッペ

(左から)

ピリ辛タンタンメン、北海道コロッケ、たまご、昔ながらのナポリタン、チキン南蛮

イチオシは、ラーメンの麺に白ごまや豆板醬でピリ辛に仕上げた自家製の肉味噌を混ぜ合わせキャベツ・ネギ・2本のチンゲン菜を大胆に盛り合わせた「タンタンメン」。スパゲティナポリタンにバルメザンチーズを混ぜ合わせた懐かしい味わいの「昔ながらのナポリタン」、男性も大満足の北海道産ポテトのコロッケを丸ごと2個をのせた「北海道コロッケ」もおおすすめです。

「月刊アベチアキ」お買い物体験ご招待のご案内

日時:

2017年8月24日(木) 12:00 - 14:00

集合場所:

JR横浜線 相模原駅タクシー乗り場前、または店舗「月刊アベチアキ」

送迎時間:

【行き】相模原駅 → 店舗

①12:00、②12:30、③13:00、④13:30 ※要予約

【帰り】店舗 → 相模原駅

①12:45、②13:15、③13:45、④14:15

※交通事情による遅れがない限り定刻に出発いたします

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、ドリンクの提供
食券購入(無料)によりお好きなコッペパンサンド5個までお買い物体験
オリジナルの限定キャンパスバッグプレゼント

予約:

「所属・氏名・送迎の要不要・要の場合行きの希望時間」を以下まで
お知らせください event@suzu-pr.com (担当: 鈴江・小林)

※ご予約は前日まで受け付けますが送迎人数に限りがございますのでご予約の先着順とさせていただきます。当日は受付にお名刺を1枚お持ちください。

オーナー 阿部千秋 プロフィール

1981年、東京都町田市生まれ。1999年に一般企業に就職し、事務職のかたわらパン好きが高じてパン教室に通い始めたところ「これが天職なのは!」とのめり込み、2006年に地元町田の有名ベーカリー「パン・パティ <http://www.painpati.com/>」の門を叩き10年間に在籍。2011年には才能を認められ店長に昇格。今後に迷っている時、社長から後押しを受けて独立の決心をし2017年「月刊アベチアキ」を開業。

ユニフォーム

店舗内装やメニューに合わせたスタイリッシュな白衣がユニフォーム。テーラード技術で仕立てられた医師人気No.1の「クラシコ <https://www.classic.jp/>」の白衣を採用いたしました。写真の着用白衣は、軽量でベーカリーでも作業しやすい七分袖と女性らしい美しいシルエットが特徴の「ライトフレアコート」。



コッペパンリスト

◆ スイーツコッペ 19種

-  **サングリア**
(りんごジャム+サングリア) ¥290
-  **チョコミント**
¥240
-  **グラノーラ**
¥310
-  **ラムレーズン**
¥220
-  **フルーツホイップ**
¥260
-  **北海道つぶあん**
¥180
-  **いちごジャム**
¥200
-  **ブルーベリージャム**
¥200
-  **北海道つぶあんマーガリン**
(マーガリン+つぶあん) ¥210
-  **いちごジャムマーガリン**
(マーガリン+いちごジャム) ¥220
-  **ブルーベリージャムマーガリン**
(マーガリン+ブルーベリー) ¥220
-  **粒ピーナッツ**
¥210
-  **Wクリーム**
(カスタード+ホイップ) ¥260
-  **ゴールドデニバラクリーム**
¥220
-  **コーヒーゼリーホイップ**
¥220

-  **西尾の抹茶**
¥210
-  **生乳ミルクチョコレート**
¥210
-  **茶葉入り紅茶**
¥210
-  **レモンあん&クリームチーズ**
(レモンあん+クリームチーズ) ¥220

◆ ディッシュ・コッペ 9種

-  **ピリ辛タンタンメン**
¥390
-  **北海道コロッケ**
¥310
-  **昔ながらのナポリタン**
¥310
-  **チキン南蛮**
¥390
-  **キャベツメンチ**
¥370
-  **たまご**
¥260
-  **ポテトサラダ**
¥260
-  **コンビーフポテト**
(ポテトサラダ+コンビーフ) ¥330

◆ あげぱん 2種

-  **きなこ・シュガー**
各¥150

※価格はすべて税込みです。※2017/8/10現在の設定であり、オープン後に多少変更になる可能性もございます。お問い合わせください。



店舗名：月刊アベチアキ

住所：〒252-0237 神奈川県相模原市中央区千代田2丁目11-10

電話番号：準備中（連絡先 阿部090-7237-4944）

アクセス：JR横浜線「相模原駅」から車で約10分

営業時間：10:00-16:00 定休日：火曜日 店舗面積：18坪/59㎡

HP：www.abechiaki.com（準備中） SNS：https://www.facebook.com/gekkanabechiaki/

グランドオープン：2017年8月26日 プレオープン：24日（プレス関係者）・25日（一般）

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 月刊アベチアキ 担当：阿部千秋 TEL：090-7237-4944 MAIL：chiakiabe81922@gmail.com

【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