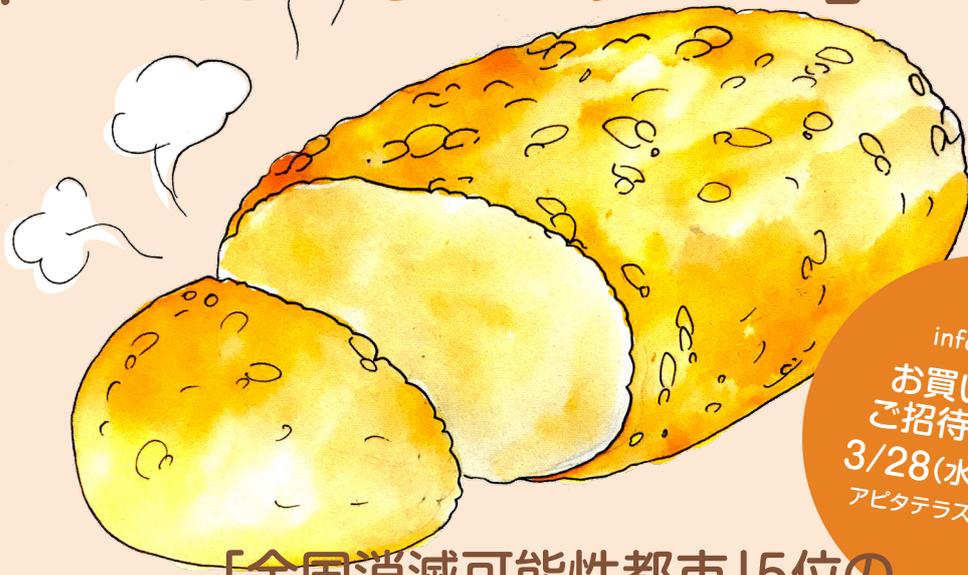


業界初!

炊いたごはんを生地混ぜ込む 「ごはんコッペ」を開発!



information
お買い物体験
ご招待のご案内
3/28(水)-4/2(月)
アピタテラス横浜綱島にて

「全国消滅可能性都市」5位の 北海道・木古内町のコッペパン専門店

「コッペンどっと」アピタテラス横浜綱島に3/30(金)グランドオープン

北海道の南端にある「全国消滅可能性都市」第5位の人口4,275人（2018年1月末日現在）の小さな町「木古内（きこない）」で、行列のできる小さな塩パン専門店「コッペン道土（どっと）」を展開する、株式会社M.FIND（所在地：北海道上磯郡木古内町、代表取締役社長：近藤舞子）は、2018年3月30日（金）に神奈川県横浜市に開業する商業施設「アピタテラス横浜綱島」の1Fに、関東圏で2店舗目となるコッペパン専門店「コッペンどっと」をオープンいたします。北海道産の米「ふっくりんこ」を中心に特A米の「ゆめびりか」「ななつぼし」等を配合して炊いた“ごはん”を生地に練り込み、焼き上がり時に粒が残りしっとりもちもちした食感のコッペパン「ごはんコッペ」を開発いたしました。

2016年12月に横浜市青葉区にオープンした「コッペンどっと 市が尾店」は現在でも行列が続く人気のコッペパン専門店。津軽海峡に面した大自然の中で農産物や魚介類に恵まれた木古内町

の「食を通した町おこし」プロジェクトの一貫として、新店も同様に情報発信地としての役割を担います。店内で焼き上げる業界初のごはんを練り込んだ「ごはんコッペ」に、注文後にフィリングをサンドするメニュー

は全20種。「ハスカップ&クリームチーズ」「ラーメンサラダ」など北海道ならではのフィリングをご用意し、木古内本店の看板商品「ぱくぱく塩パン」も販売いたします。



全国消滅可能性都市とは

少子化と人口減少によって存続が困難になると予測されている自治体。2014年に「日本創成会議・人口減少問題検討分科会」が、2040年までに全国の市町村のうち約半数（896市町村）が消滅する恐れがあると発表。2040年時点で20～39歳の女性の人口が半減する自治体が「消滅可能性都市」とされている。本店のある北海道・木古内町は「日本消滅可能性都市」第5位。

店舗情報



コッペンどっと アピタテラス横浜綱島店

住所：神奈川県横浜市港北区綱島東四丁目3番17号 アピタテラス横浜綱島1F
 電話番号：045-859-9071
 アクセス：東急東横線「綱島駅」より綱島街道を徒歩約10分
 営業時間：9:00～21:00 定休日：アピタテラス横浜綱島に準ずる
 店舗面積：13坪
 HP：<http://coppendot.com/>
 オープン日：プレオープン2018年3月28日（水）・29（木）
 グランドオープン30日（金）



**綱島店限定
おすすめメニュー**



**ハスカップ&
クリームチーズ**

¥320
北海道でしか収穫されない甘酸っぱく栄養価の高い果実「ハスカップ」のジャムにクリームチーズを添えました



ラーメンサラダ

¥400
サラダとラーメンをさっぱり味のタレで合わせる北海道ご当地グルメの冷製サラダを豪快にサンドします。



ぱくぱく塩パン

¥60
木古内本店で大人気の手のひらに乗るかわいいサイズでカリッと焼き上げたあとをひく自慢の塩パンです

既存店



コッペン道土(どっと) 木古内本店 /塩パン専門店

住所：北海道上磯郡木古内町字本町338-14
道の駅 みそぎの郷 きこない内
TEL：01392-6-7210 定休日：不定休
営業時間：10:00～18:00
オープン日：2016年1月13日



コッペンどっと 市が尾店 /コッペン専門店

住所：神奈川県横浜市青葉区市ヶ尾町1054-1
森田屋ビル1号
TEL：045-532-8443 定休日：月曜日
営業時間：10:00～18:00
オープン日：2016年12月17日

既存店 売上ランキング



NO.1 みそぎの塩ミルク
¥260



NO.2 鶏ザンギ
¥380

**【予約制】
お買い物体験 ご招待のご案内**

日時：2018年3月28日（水）～4月2日（月）9:00～20:00

場所：コッペンどっと 綱島店

対象：プレス関係者様

特典：お買い物体験

お好きなコッペンサンド3個（無料）・ぱくぱく塩パン3個
※その場で撮影をご希望の場合はご注文時にお申し出ください。

予約：「ご所属・お名前・来店予定日時」を下記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。

※列があります場合は一般のお客様と共に
お並びいただくお買い物体験会となります。

予めご了承ください。



MENU

おかずコッペ 9種



たまご ¥260
優しい味わいのたまごサラダは誰もが喜ぶコッペパンの定番



北海道コーンマヨ ¥290
北海道産コーンの甘さにマヨネーズの爽やかな酸味



ナポリタン ¥305
粉チーズが決め手の昔懐かしいナポリタンをたっぷり



焦がしソースやきそば ¥320
自家製焦がしソースをつかった風味豊かな焼きそばパン



コンビーフ&北海道ポテト ¥340
自家製コンビーフと、北海道産のジャガイモで作ったポテトサラダを合わせて



鶏ザンギ ¥380
甘酢あんに絡めたジューシーな鶏肉に自家製タルタルをたっぷり



北海道牛コロケ ¥380
北海道産の牛ひき肉でつくったコロケを使った贅沢な一品



ラーメンサラダ ¥400
サラダとラーメンをさっぱり味のタレで合わせた北海道ご当地グルメ



スパカツ ¥480
北海道産B級グルメ「スパカツ」をコッペパンにアレンジした自信作

その他



塩パン
ばくばく塩パン ¥60/1個
ばくばく明太子 ¥75/1個
ばくばくウィンナー ¥90/1個
木古内本店で人気の手に乗るサイズでカリカリの食感を楽しめる塩パン。プレーンのほか、ウィンナーや明太子も登場します。

ウィンナー

お菓子コッペ 11種



十勝舞姫あん ¥185
北海道十勝産の小豆を炊いてつくったあんこをたっぷり



いちごジャム ¥195
甘いいちごジャムを塗った定番コッペパンはお子さまにも人気



ジャムマーガリン ¥205
フルーティーないちごジャムに、マーガリンをたっぷり



粒ピーナッツ ¥210
ピーナッツの粒入りクリームが香ばしい美味しさのコッペパン



十勝舞姫あんマーガリン ¥210
甘さ控え目のあんにマーガリンを合わせて甘味とコクを楽しんで



ベルギーチョコ ¥230
香り豊かなチョコレートクリームは、コーヒーとの相性も良くおやつにも



みそぎの塩ミルク ¥260
津軽海峡の海水からできた「みそぎの塩」が効いた自家製クリーム



フルーツホイップ ¥280
ホイップクリームにたっぷりのフルーツを盛りつけた定番の美味しさ



黒豆きな粉と旭豆 ¥280
北海道名物「旭豆」を黒豆きな粉と合わせ、楽しいカリカリの食感



ハスカップ&クリームチーズ ¥320
北海道特産「ハスカップ」の甘酸っぱさにクリームチーズを添えて



木古内町末廣庵の粒あんホイップ ¥350
ふんわり軽いホイップクリームがあんこを包みこむ贅沢な組合せ

※価格は全て税込みです。

※価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社M.FIND (エム ファインド) 担当: 近藤舞子 〒049-0412 北海道上磯郡木古内町字大平24-4

TEL: 045-859-9071 URL: <http://coppendot.com/>【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzue@suzu-pr.com URL: <http://suzu-pr.com>