# 4/13(土) グランドオープン・4/12(金) 内覧会開催

# 鹿児島のベーカリー激戦区に 高級食パン専門店

# 「偉大なる発明 | OPEN!

1959 年に創業し、ハンドバッグ、カバン、財布、小物等の販売を事業内容とする株式会社ニューバッグワカマツ (所在地:

鹿児島県鹿児島市、代表取締役: 若松 孝一郎) が、本パン事業を開始 するにあたり設立した新会社「株式会社AZoom(アズーム)」は、 2019年4月13日(土)に高級食パン専門店「偉大なる発明」を、 「ぴらも~る商店街」内にオープンいたします。前日の12日 (金)には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

2017年4月には異業種参入でピザ店「CONA(コナ) 鹿児 島天文館店」をフランチャイズで開業。続く飲食事業の 展開として、もっと日常に溶け込んだ毎日食べたくなる ような食パンを作り提供したい!そんな思いから食パ ン専門店を開業するにあたり、数々の高級食パン専門店 を大ヒットさせているジャパンベーカリーマーケティ ング株式会社 (神奈川県横浜市) にプロデュースを依頼 いたしました。商品は2種の食パンのみに絞り2斤サイズ で販売いたします。店舗名は、未だかつてないパンを発明 した空想上の「偉大な発明家」が研究を重ね辿りついた究極 の食パンであることから命名いたしました。こだわりの食材の みを使用し発明した独自配合で焼き上げる食パンを、芸術と文化 と歴史が融合した繁華街で、鹿児島のファミリー層を中心に幅広い 方々に美味しさと楽しさを伝えてまいります。

# 

# ●新熟成

(プレーン)2斤/800円(税別)

小麦粉にこだわり、無添加の生クリーム、コ クのある国産バターをふんだんに使用した まるでケーキのような贅沢な食パン。皮が 薄く、キメの細かな口溶けのよい食感で、 焼き立てをトーストせずそのまま手でち ぎって食べるのがおすすめです。

主な原材料:小麦粉・ 砂糖・乳製品・口 ーズソルト ※卵、マーガリン 不使用

# 果樹園

(レーズン)2斤/980円(税別)

ミルキーなコクと甘みでもっちりみずみず しい専用生地に、ジューシーなサンマスカ ットレーズンをたっぷり混ぜ込みました。 フルーティーな酸味と嚙んだ瞬間に広がる 瑞々しい食感が絶妙なペアリング。お土産 にもピッタリのデザート食パンです。

主な原材料:小麦粉・サンマ スカットレーズン・砂糖・ 乳製品・ローズソルト ※卵、マーガリン不使用



PRESS RELEASE 偉大なる発明 2019年4月4日

# ● こだわりの食材

### 小麦粉

究極の柔らかさと口溶けのよさを実現するため製粉 方法にこだわったきめ細かな小麦粉

### 黒砂糖

奄美大島や種子島産のサトウキビを使用しミネラル を豊富に含みまろやかでコクのある甘みが特徴

### 国産バター

口どけよくきめ細かな生地を生み出し上品な香りと 芳醇な味わいを与えてくれる国産バター

### 生クリーム

添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

### ローズソルト

アンデス山脈の大自然に育てられたミネラル豊富な 岩石の"ローズソルト"

# 商品詳細

こだわりの高級素材をペアリングした独自配合で"2つの食感"と "コクのある奥深い甘み"を楽しめる食パンです。

- ・かつてない2つの食感…独自製法で編み出した、 キメが細かく口溶けの良いクラム(中身)と薄くてしなやかなクラスト(皮)。
- ・コクのある奥深い甘み…削りたてのローズソルトを使用することによって、 鹿児島産の黒砂糖や蜂蜜をはじめとする複数の甘み素材をより一層引き立てます。



# 〈予約制〉内覧会のご案内

日時:2019年4月12日(金)11:00(受付10:45~)

対象:プレス関係者様

内容:店舗紹介・商品紹介・製造ご見学・ご試食・お土産

(代表 若松、プロデューサー 岸本氏が お待ち申し上げております。)

予約:以下のフォームよりお申し込みください。

https://bit.ly/2WfrUJQ ※当日はお名刺を l 枚お持ちください。 岸本 拓也 /ベーカリープロデューサー 横浜・大倉山にある「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」のオーナーを務めながら、人 気高級食パン専門店「考えた人すごいわ」 「午後の食パン これ半端ないって!」な ど様々な異業種オーナーのベーカリーを プロデュース。2018年、テレビ東京「ガ イアの夜明け」にも取り上げられたベー カリープロデューサー。



## ● 店舗情報

**店舗名:**偉大なる発明

住 所:鹿児島県鹿児島市中町3-5

電 話:099-295-0990

交 通: 鹿児島市電 | 系統線 天文館通駅より徒歩2分

**定休日:**不定休

営業時間: 10:00 ∼ 19:00

**店舗面積**:厨房40.57㎡・売り場15.67㎡・その他8.7㎡

**公式サイト**: www.idainaru.com グランドオープン: 2019年4月13日(土)

※4月13日(土)・14日(日) 両日先着各50名様にパンナイフプレゼント



ユニフォームと商品袋



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】

株式会社AZoom(アズーム) 担当:岡山 夕起 住所:鹿児島県鹿児島市高麗町22-6 TEL:099-296-8887 MAIL:okayama.newbag@gmail.com http://www.newbag.jp

【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 http://suzu-pr.com/