



非常識

C'est très fou

満を持して岸本拓也氏による
大阪初の食パンプロデュース！
心齋橋にオペレーションファクトリーによる
常識を覆す高級食パン専門店

「非常識」OPEN!

6/1(土)グランドオープン・5/31(金)内覧会開催

1998年に創業し「世の中に必要とされる飲食事業を創造し続ける」のミッションのもと、飲食店経営のほか、飲食店のプロデュースやコンサルティングなどを行う株式会社オペレーションファクトリー（本社：大阪府大阪市西区、代表取締役：笠島 明裕）は、「常識を覆す（＝非常識）ほどの美味しさ」をコンセプトに、2019年6月1日（土）に高級食パン専門店「非常識」を大阪・心齋橋オパ地下2階フロアにオープンいたします。前日5月31日（金）には内覧会を開催すると共に、7月上旬に大阪・なんばCITYで計画しております5つの食ブランドからなる新規プロジェクトについて発表いたしますので是非ご参加ください。

当社が手がける「生クリーム専門店 ミルク」「生タピオカ専門店 モッチャム」「日本茶ミルクティ専門店 オチャバ」などのヒットに続き、この度、初の高級食パン専門店に取り組みます。開店にあたっては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）の岸本拓也氏をプロデューサーとして迎えました。地下鉄 心齋橋駅を利用するファミリー層、女性をコアターゲットに焼きたてのパンが購入できる利便性の良い店舗として、厳選素材を使用しこだわりぬいた配合で、常識外れの美味しさを感じられる2斤サイズのプレーンとレーズンの2種の食パンを販売いたします。パンの中でも日本中で最も食されている食パンを、日常だけでなく手土産にご利用いただけるような商品として提供いたします。

【予約制】 内覧会のご案内

日時：2019年5月31日（金）10:00-11:00（受付9:45）
会場：非常識（※心齋橋OPA地下2階入口にお越しください）
対象：プレス関係者様
内容：店舗紹介・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産・新プロジェクト発表（ディレクター平野・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。
<http://bit.ly/2JkF7hY>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



非常識

C'est très fou

PRESS RELEASE

2019年5月20日



非常識 (プレーン)

2斤 / 800円(税別)

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良い食感で、焼き立てを手でちぎって食べるのがおすすめ。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、塩

商品詳細



極まりない葡萄 (レーズン)

2斤 / 1,000円(税別)

ミルクィなコクと甘み、もっちりとした瑞々しい食感の生地に、ジューシーなサンマスカットレーズンをふんだんに詰め込みました。フルーティーな酸味と、噛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。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、乳製品、砂糖、塩

こだわりの食材



黒糖

黒糖の発祥の地と言われる奄美徳之島の太陽の下で育ったサトウキビの汁と粗糖を炊きつめたまろやかな甘みが特徴の黒糖粉糖



ローズソルト ※削りたてを使用

アンデス山脈の大自然に生まれ、鉄分・カルシウムが豊富でまろやかな味わいの天然色が美しいピンクの岩石のローズソルト

小麦粉

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

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

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る国産バター



店舗情報

店舗名：非常識 (ひじょうしき)

住所：大阪市中央区西心斎橋1丁目4-3 心斎橋OPA B2F

電話：06-6282-8178 定休日：年中無休 (心斎橋OPAに準ずる)

営業時間：11:00～21:00 面積：24坪 交通：地下鉄心斎橋駅直結

公式サイト：www.hijoshiki.com

プレオープン：2019年5月31日 (金) 12:00 ※売切れ次第終了

グランドオープン：2019年6月1日 (土)

6月1日・2日 食パンご購入の方先着各50名様に「パンナイフ」プレゼント

Operation Factory

株式会社オペレーションファクトリー

1998年設立。国内に55店、海外に1店 (2019年5月現在) を手がける他、飲食店プロデュース、飲食店経営コンサルティング、商業施設開発 (リーシング企画)、デザインワークス、ホテルリノベーション&プロデュース、ケータリング等を事業内容とする。「世の中に必要とされる飲食事業を想像し続ける」という企業理念の下、雰囲気や空間を大切に、オシャレに飲食を楽しむお客様に思い出に残る飲食体験をしていただくことで、日常の小さな幸せを実感して頂ける価値を提供することを目指している。 <http://www.opecaf.com>



岸本 拓也氏 / 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」 「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・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社オペレーションファクトリー 担当：谷川友規 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F

TEL：06-6535-9006 MAIL：tanigawa@opecaf.com URL：http://www.opecaf.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 <http://suzu-pr.com/>