

ほっとけない

プレーン・レーズン・小倉あんの3種を発売

6/29(土)  
グランドオープン・  
6/28(金)  
プレオープン

# 愛知・瀬戸に 高級食パン専門店 「ねええほっとけないよ」 OPEN!

2016年設立の株式会社ゼロワン（所在地：愛知県大府市、代表取締役：山田崇仁）は、食を通じて地域の皆様に驚きや感動をお届けしたいという想いから、食パン事業に参入。2019年6月29日（土）に高級食パン専門店「ねええほっとけないよ」を愛知県瀬戸市にオープンにいたします。インパクトのあるコンセプトとネーミングで、地域の方々やスタッフとの絆を大切にし地域の方に愛される高級食パン専門店を目指します。

新規参入に際しては、数多くの食パン専門店を大ヒットに導く実績を持つ、ジャパンベーカリーマーケティング株式会社にプロデュースを依頼。店舗名は、こだわり抜いた食パンを一度食べたら忘れることのできない、ほっとけないくらいのおいしさを伝えます。ロゴは、女性が一度食べた食パンのことが頭から離れなくなり、食パンをほっとけない状況をイメージ。食パンに花が絡みつくことで、華やかさと食パンが強く記憶に残っていることを表現いたしました。店舗は瀬戸の商店街に位置し、近隣のファミリー層をコアターゲットに、プレーン・レーズンを2斤サイズ、愛知県ならではの小倉あんを1斤サイズで、計3種を毎日200本～300本を目標に焼き上げます。年内には、愛知県内に2店舗を展開予定です。



## 商品詳細

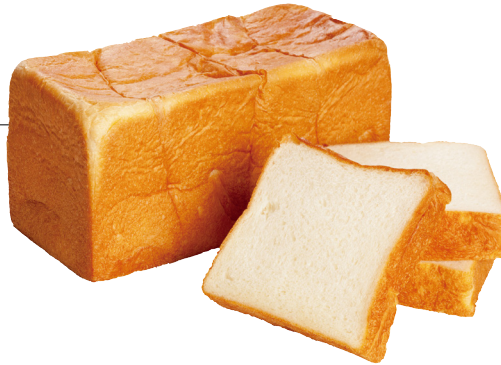
### ほっとけないよ (プレーン)

2斤/800円(税別)

厳選した小麦粉、国産バター、宮古島の雪塩を使用し独自配合で作上げたしっとりとした柔らかな食パン。口どけが良く、ほおばった瞬間口の中に優しい甘みが広がります。一度食べたら忘れられない美味しさ。ねえ『君』のこと、もうほっとけないよ。

**食べ方:** 厚切りにし生食がおすすめ。

**主な原材料:** 小麦粉、乳製品、砂糖、雪塩、はちみつ



## こだわりの食材

考え抜かれた独自配合で、小麦粉に入れる水の量(水・生クリーム・牛乳)を調整し、口どけの良い食パンを再現。砂糖、蜂蜜等の糖類の割合を高くすることで保水性を高めしっとりとした口どけの良い食パンを実現しました。

### 雪塩

美しい海の透明度は随一と言われているのが宮古島。宮古島の地下水を凝縮したミネラル含有が世界一の雪塩を使用。

### 生クリーム

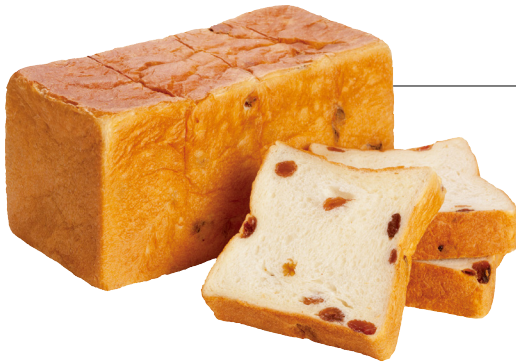
添加物を一切使用していないフレッシュなクリーム

### 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てくれる国産バター

### 小麦粉

究極の柔らかさとしっとりとした口どけを実現するため、製粉方法にこだわったきめ細かな小麦粉



### そんな君も好き (レーズン)

2斤/980円(税別)

口どけの良い食パンに酸味と甘みのバランスがよいサンマスカットレーズンをふんだんに練りこみました。キラキラ輝くサンマスカットレーズンが入った食パンはさらに味わいと甘み、酸味が増し今までにない美味しさ。『君』にこんな一面があったなんて。そんな新鮮さと深い味わいを感じられるデザートパン。

**主な原材料:** 小麦粉、乳製品、砂糖、雪塩、サンマスカットレーズン、はちみつ

### だから君が好き (あん食)

1斤/800円(税別)

白くきめ細かな食パンに上品な甘さのあんこを合わせたあん食パン。考え抜かれたしっとりとした口どけの良い食感の食パンと溶けるようなあんこの甘さが絶妙なバランス。こんな感覚、『君』以外に考えられないね。

**主な原材料:** 小麦粉、乳製品、砂糖、雪塩、はちみつ、小倉あん



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「考えた人すごいわ」「題名のないパン屋」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。2019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: ねえほっとけないよ

住所: 愛知県瀬戸市菱の台3-24

電話: 0561-76-5634 定休日: 不定休

営業時間: 10:00 ~ 16:00 ※売切れ次第終了

面積: 23坪 交通: 名鉄線山口駅より徒歩17分

公式サイト: <https://www.hottokenaiyo.com>

プレオープン: 2019年6月28日(金) 10:00 ~ ※売切れ次第終了

グランドオープン: 2019年6月29日(土) 10:00 ~

※29日・30日の2日間、購入者を対象にパンナイフを各日50本、先着順でプレゼントいたします。



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】株式会社ゼロワン 担当: 山田崇仁 愛知県大府市宮内町一丁目208-3 TEL: 0562-85-1901 MAIL: shintosh@hop.ocn.ne.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/>