



くちどけの朝じゃなきゃ!!

8月初旬より
焼きたてパンを
デリバリー!

新聞販売店

用賀・二子玉川の朝を支えるASAとのコラボ

高級食パン専門店

「くちどけの朝じゃなきゃ!!」 用賀にOPEN

6/21(金)グランドオープン・6/19(水)内覧会開催



1996年に創業した株式会社フィールドエコ（本社：東京都世田谷区、代表取締役：井口 忠寿）は、新聞販売店の「ASA」用賀・二子玉川を運営し、昨年創業60周年を迎えた親会社の有限会社フィールド情報販売と共に、新聞を通じて用賀・二子玉川地域の「朝」を演出するための新たな1歩を踏み出す「朝」にこだわる新規プロジェクト「Morning concerto（モーニングコンチェルト）＝潤い・彩のある朝をプロデュースする協奏曲」を立ち上げることにいたしました。そのチャプター1として朝食に着目し、多くの日本人に愛され、朝食で最も食べられている「食パン」を地域の方に提供する事業を展開したいと考え、ジャパンベーカリーマーケティング株式会社の岸本氏と出会いプロデュースを依頼。2019年6月21日（金）に高級食パン専門店「くちどけの朝じゃなきゃ!!」をグランドオープンし、まず店頭販売からスタートいたします。また8月初旬からは、地域の方に焼き立ての食パンをお届けするデリバリーをスタート予定です。食パンは、午前6時頃からの配達を予定しております。6月19日（水）には内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

店舗名は、系列会社である新聞販売店の配達能力を活かし、朝焼き上げた食パンをご自宅へお届けすることから、“毎朝焼き立ての美味しいパンが食べられる”という日常の楽しみが増えることをストレートに伝えるネーミングで、「くちどけの朝じゃなきゃ!!」といたしました。またロゴは、新聞を読みながらパンを食べているダンディな男性をモチーフにしており、朝食のワンシーンを切り取ったイメージをモノトーンで表現しております。自然豊かな「砧（きぬた）公園」、アンリ・ルソーを代表とする素朴派の作品を多く展示する「世田谷美術館」の玄関口でもある用賀駅から徒歩約1分の賑わいある好立地で、用賀駅利用者・新聞購読者・都内女性層をコアターゲットとし、用賀・二子玉川地域の新たな「朝」の演出の一助となればと考えております。商品は濃厚なコクのある甘みを感じられる一方、すっきりとした上品な後味が特徴のプレーンとレーズンの2種を2斤サイズにて販売いたします。

商品情報



おめぎの幸せ (プレーン)

2斤/900円(税込)

粉にこだわり、無添加の生クリーム・国産バターを使用した、キメが細かく甘く、とにかくくちどけの良い贅沢な食パン。クラストが薄いので、焼きたてを手でちぎって食べるのがおすすめ。是非、日々の朝食に、そのまま生食として、また厚切りトーストとして召し上がっていただきたいパンです。

主な原材料：小麦粉、砂糖、乳製品、塩

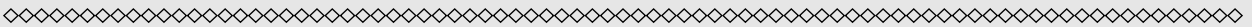


完熟モーニング (レーズン)

2斤/1,100円(税込)

ミルクィなココと甘み、くちどけの良い生地に、ジューシーなサンマスカットレーズンをふんだんに練りこみました。フルーティーな酸味と、噛んだ瞬間にひろがる瑞々しい食感が絶妙なベアリング。バターと共に食べるのがおすすめ。朝食はもちろん、お土産にもぴったりのデザート食パン。

主な原材料：小麦粉、サンマスカットレーズン、砂糖、乳製品、塩



こだわりの食材

宮古島の雪塩

宮古島の地下海水を凝縮した、ミネラル含有が世界一の雪塩を使用。真っ白でパウダー状のまろやかな甘みの特徴

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る国産バター

小麦粉

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

北海道産の無添加生クリーム

厳選されたフレッシュな生乳から作られた添加物不使用の生クリーム

国産蜂蜜

濃厚なココのある甘みが感じられるが、後味はすっきりとした上品な味わい

【予約制】内覧会のご案内

日時：2019年6月19日(水) ①10:00-11:00 ②11:30-12:30
(受付 各回15分前)

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
(代表 井口・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/2W7PVad>

※当日はお名刺を1枚お持ちください。



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」「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：くちどけの朝じゃなきや!!

住所：東京都世田谷区用賀4丁目11-14-1F 電話：03-3700-9575

定休日：不定休 営業時間：10:00～20:00

面積：1F 10㎡/販売スペース B1F 30㎡/工房スペース

交通：田園都市線用賀駅 北口より徒歩約1分

公式サイト：<https://kuchidoke-no-asa.com> (6/20公開予定)

グランドオープン：2019年6月21日(金)



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社フィールドエコ 担当：阿部仁一 東京都世田谷区用賀4丁目11-14-2F TEL：03-5716-4401 MAIL：abe@yoganavi.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：鈴木恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com <http://suzu-pr.com/>