高級食パン専門店

「もはや最高傑作」

熊本に続く2号店、福岡・博多にOPEN！

● 7/20（土）グランドオープン・7/19（金）プレオープン ●

2010年に創業し、飲食事業などをフランチャイズ展開する株式会社NATURAL PROSPER（佐賀県鳥栖市）は、2019年4月に高級食パン専門店を運営する新会社、F株式会社（所在地：佐賀県鳥栖市、代表取締役：古川めぐみ）を設立し、5月に1号店を開店した熊本市東区に続き、この度、福岡県博多区に第2号店となる高級食パン専門店「もはや最高傑作 博多本店」を、7月20日（土）にグランドオープンいたします。1日200個を目標とし、2斤サイズの食パン2種を店内で焼き上げて販売し、地域のファミリー層をコアターゲットに展開いたします。店舗名は「もはや最高傑作！」と自信を持って言えるおいしい食パンであることから、ロゴはこれ以上ない壮大なイメージを宇宙に例え、パンの生み出した創造主が食パンを手なずけて愛でているイラストで表現いたしました。

当社は、これまで飲食店やベーカリー事業を展開して参りましたが、働き方改革がまだまだ整備されていない業界に疑念があり、「笑う門には福来る」という会社理念のもと、「一つの事だけを極めたい、本物の美味しさを届けたい」と模索する中で、日本特有のパンである食パンにたどり着きました。そんな中、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）との出会いがあり、当社と同様の想いであったことからプロデュースを依頼いたしました。"元祖博多の台所"と言われ、レトロな商店街が残る下町として親しまれている「みのしま商店街」内にて、もはや最高傑作」の名にふさわしい、最高に美味しい食パンを提供いたします。

商品紹介

最高傑作（さいこうけっさく）／プレーン

2斤／ 800円（税別）

「もはや最高傑作!」と言わせるだけの自信がある、究極の柔らかさと口どけのよさの実現した食パン。こだわりの小麦粉、国産バター、厳選した生クリームで口どけのよさとコクを表現し、考え抜かれた独自の配合でブレンドした甘味素材が程よい甘みとしっとり感を演出しています。当日はそのまま生食で。翌日以降は厚めにスライスしたトーストにバターや蜂蜜＋塩で食べていただくのがおすすめです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、塩

帆乃香（ほのか）／レーズン

2斤／ 980円（税別）

オーストラリア産の果実のうまみたっぷりの希少なサンマスカットレーズンをコクのある生地に閉じ込めました。口どけが良い、柔らかな生地とフレッシュで酸味のあるサンマスカットレーズンの相性が抜群です。全ての食材のうまみがぎゅっと詰まった、まさに完熟した美味しさです。

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

蜂蜜

濃厚なコクのある甘みで後味がすっきりとした上品な味わいの北海道産の蜂蜜

雪塩

宮古島の地下海水を凝縮しミネラル含有が世界一のまろやかな甘みが特徴の雪塩

小麦粉

柔らかさと口どけの良さを生み出すため、こだわりの製法で作られたきめ細かな小麦粉

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

国産バター

ミルクの風味とコクが活きた贅沢な味わいの国産バター

ユニフォームと商品袋

店舗情報

店舗名：もはや最高傑作 博多本店

住　所：福岡県博多区美野島1-11-11

電　話：092-710-5818

交　通：美野島一丁目バス停より徒歩3分／美野島二丁目バス停より徒歩4分／博多駅より徒歩17分

定休日：不定休　**営業時間：**10:00 ～ 18:00　**店舗面積：**53.83㎡

公式サイト：http://saiko-kessaku.com/

プレオープン：2019年7月19日（金）13:00 ～　※売切れ次第終了

グランドオープン：2019年7月20日（土）

※7月19日～21日の3日間、パンナイフを各日先着50名様にプレゼント

岸本拓也

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社
ベーカリープロデューサー

ジャパンベーカリーマーケティング株式会社 代表。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・商品に関するお問い合わせ先】
F株式会社　担当：古川めぐみ　住所：福岡県博多区美野島1-11-11
TEL：092-710-5818　MAIL：np77.2016@gmail.com　http://saiko-kessaku.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/