

7/23(火)
グランドオープン

食パンで街を活性化！ 高級食パン専門店 「おりひめ and ひこぼし」

日本三大七夕まっりの地、愛知・安城市にOPEN

高級食パン専門店「おりひめ and ひこぼし（オリヒメトヒコボシ）」は、近年、日本人の食の志向が変わってきている中、美味しい食パンを提供し街を元気にしたいという思いから、ジャパンベーカリーマーケティング株式会社の岸本氏にプロデュースを依頼し、食パン事業を開始。2019年7月23日（火）に、愛知県安城市に1号店をグランドオープンいたします。「日本三大七夕まつり」のひとつ「安城七夕まつり」開催地であるJR安城駅から徒歩からほど近い立地で、七夕まつりからイメージした飽きのこない食パンを開発。おりひめとひこぼしが一目惚れするほどの柔らかくしっとりした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。コンセプトがダイレクトに伝わる店舗名にいたしました。

商品紹介

ひこぼし／プレーン
2斤 / 800円（税別）

きめ細かで絹のようなしっとりとした少しもっちりした食パン。材料は厳選した小麦粉、国産バター、宮古島の雪塩を使用し、蜂蜜にもこだわりました。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩



おりひめ／レーズン
2斤 / 980円（税別）

白く美しい食パンの生地に光り輝くサンマスカットレーズンを練りこみました。甘みのある生地にオーストラリアの大地で育ったサンマスカットレーズンの優しい酸味がとても合うレーズン食パンです。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩、サンマスカットレーズン



■ ■ ■ こだわりの食材 ■ ■ ■



● はちみつ

"ハチミツの女王"と呼ばれるアカシアのハチミツ(純粋 アカシアハチミツ 100%) あっさりした味と優しい香りが特徴"

● 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

● 小麦粉

他にはない製粉方法で柔らかさと口どけのよさを表現



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。



店舗情報

店舗名：三河わくわくストリートベーカリー
「おりひめ and ひこぼし (オリヒメトヒコボシ)」
住 所：愛知県安城市末広町3-1 末広大嶽ビル1階B号
電 話：0566-74-3539
定休日：日曜日
営業時間：10:00-16:00 ※売り切れ次第終了
交通：JR安城駅から徒歩4分
公式サイト：<https://ori-hiko.com>
グランドオープン：2019年7月23日 (火)



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 担当：山口 住所：愛知県安城市末広町3番地1号 TEL：0566-74-3539

【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/>